

Spätsommerlich Spätsommerliche Leckereien Leckereien

Vorspeisen

Jägersalat

Blattsalat mit Speck, Pilzen und Croutons 14.50 Fr.

Kürbiscremesuppe 8.50 Fr.

Rosscarpaccio 16.50 Fr.

Sommerweine

Château Souaillon Aureum Chardonnay 2016

Flasche 7,5 dl. 42.00Fr. pro dl. 6.50 Fr.

Brillantes Goldgelb. Ganz typisch und intensives Bouquet mit Noten exotischer Früchten und Zitrusaromen. Wunderbare Harmonie zwischen Finesse und Kraft.

Château Souaillon Roseus Oil de Perdrix 2017

Flasche 7.5 dl. 42.00 Fr. pro dl. 6.50 Fr.

Der Echte. Zartes Lachsrosa, typische Nase, die an Himbeeren erinnert, kräftiger Rosè, voll im Gaumen, schön abgerundet.

Neuenburger Merlot VdP

Flasche 7.5 dl. 42 Fr. pro dl. 6.50 Fr.

Rubinrotes Kleid, mit leichten Violett Reflexen. In der Nase Brombeeren, Johannisbeeren und Würze. Am Gaumen feinfruchtig, elegant, modern gekeltert. Weiche Tannine und gut eingebundene Säure.

Spätsommerlich

Spätsommerliche Leckereien

<i>Rossentrecote Sauce Bernaise mit Gemüse und Kroketten</i>	<i>42.00 Fr.</i>
<i>Rindsentrecotewürfel Stroganoff serviert mit hausgemachten Spätzli</i>	<i>38.00 Fr.</i>
<i>Schweinsfilet am Stück gebraten Morchelrahmsauce und Nudeln</i>	<i>36.00 Fr.</i>
<i>Kalbsläberli mit Ankerösti (nach Wunsch mit Anke, Sauer oder Calvadossauce)</i>	<i>28.50 Fr.</i>
<i>Poulet Casimir Poulet geschneitztes an Currysauce im Reisring garniert mit Früchten</i>	<i>28.50 Fr.</i>
<i>Wildschweinschnitzel an Waldpilzsauce serviert mit hausgemachten Spätzli</i>	<i>28.50 Fr.</i>
<i>Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Ankerösti</i>	<i>19.50 Fr.</i>
<i>Oberlis Käseschnitte Mit Schinken, Birne und Spiegelei</i>	<i>19.50 Fr.</i>
<i>½ port</i>	<i>16.50 Fr.</i>
<i>Vegi Gemüse im Reisring mit Paprikarahmsauce</i>	<i>22.00 Fr.</i>