

# Winterspeisekarte

## Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe	8.50 Fr.
Nüsslersalat mit Ei	9.50 Fr.
Nüsslersalat mit Speck und Croutons	10.50 Fr.
Rehcarpaccio	16.50 Fr.
<i>(mit Oliven, Parmesan und Pilzen garniert)</i>	

## Beefsteak Tartar

Serviert mit Toast und Butter

Vorspeise	20.00 Fr.
Hauptgang	28.00 Fr.

## Weinempfehlung

### Cuvee Madame Rosmarie blanc AOCV

Für die schöne Frische und die leichte Salznote ist der Petit Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihr ein Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt der Cuvee Madame Rosmarie seine Vollmundigkeit und ist für leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihr seine Langlebigkeit.  
Flasche 7,5 dl. 44.00 Fr. 1 dl. 7.00 Fr.

### Cuvee Madame Rosmarie rouge AOCV

Der Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvee Madame Rosmarie rouge ihren fruchtigen Geschmack. Verantwortlich für die feine Pfeffernote ist der Syrah. Der Merlot verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er die Cuvee auf Diskrete, feine strukturierte Art ab.  
Flasche 7,5 dl. 44.00 Fr. 1 dl. 7.00 Fr.

## Hauptgang

<i>Rindfilet gebraten Sauce Bernaise</i>	<i>44.00 Fr.</i>
<i>Kroketten und Wintergemüse</i>	
<i>Reh - Entrecote Preiselbeerbutter</i>	<i>42.00 Fr.</i>
<i>Butternüdeli und Wintergemüse</i>	
<i>Feine Kalbs - Läberli mit Rösti</i>	<i>28.50 Fr.</i>
<i>nach Wunsch</i>	
<i>mit Butter, Sauer - oder Calvados - Sauce</i>	
<i>Rinds - Stroganoff im Reisring</i>	<i>33.00 Fr.</i>
<i>kurz gebratene Entrecotewürfel an Paprikarahmsauce</i>	
<i>Kalbsfiletmedaillon Morchelrahmsauce</i>	<i>45.00 Fr.</i>
<i>Butternüdeli und Wintergemüse</i>	
<i>Zarte Wildschweinschnitzeli an Waldpilzsauce</i>	<i>33.00 Fr.</i>
<i>Serviert mit Kroketten und Wintergemüse</i>	

## Vegi

<i>Gemüse an Paprikarahmsauce</i>	<i>22.00 Fr.</i>
<i>Im Reisring serviert</i>	
<i>Gemüserösti</i>	<i>24.00 Fr.</i>
<i>Feine Rösti mit Gemüse und Raclettekäse überbacken</i>	