

Sommerkarte 2022

Serviert von 11.30 Uhr bis 22.15 Uhr

Melonen-Gazpacho mit Zitronen-Verveine <i>mit Tomaten, Pepperoni, Gurken und Knoblauch</i> als Vorspeise	Fr. 14.80
	Fr. 9.80
Tomate mit Mozzarella di Bufala L als Vorspeise	Fr. 23.80
	Fr. 16.50
Sommerteller E, Snf, Sllr, G <i>Kaltes Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken, gebeizter Saibling aus Rubigen, Hamme, Tartaresauce mit gartenfrischen Salaten garniert</i>	Fr. 27.80
Roastbeefsteller E, Sllr, Snf <i>Kaltes Roastbeef, Tartaresauce mit gartenfrischen Salaten</i>	Fr. 29.50

Unser Sommerhit !!!

Beefsteak Tatar G, E, Snf

*Rindfleisch Tatar mit Cognac
Rassig oder mild angemacht und speziell angerichtet*

158 Portion **Fr. 36.50**

159 ½ Portion **Fr. 24.50**

Lassen Sie sich überraschen

.....

Grilliertes Schweinshalssteak (200g) mit Kräuterbutter	Fr.	30.50
Grillierte Pouletbrust (150g) mit Kräuterbutter	Fr.	27.50
Gebratener Saibling aus Rubigen (160g) mit Zitronenbutter	Fr.	39.80
Grilliertes Kalbsschnitzel (160g) mit Kräuterbutter	Fr.	30.80

*alle Fleischgerichte servieren wir mit 6 verschiedenen Salaten **Snf, E, Sllr***

Wurstsalat Snf, Sllr, E	Fr.	18.50
<i>mit gartenfrischen Salaten garniert</i>		

mit Käse + Fr. **2.00**

Thonsalat Snf, Sllr, E	Fr.	21.50
<i>mit gartenfrischen Salaten garniert</i>		

Salatteller Kreuz Snf, Sllr, E	Fr.	19.80
<i>diverse gartenfrische Salate</i>		

Blattsalat mit französischer oder italienischer Sauce

mit Spiegelei E + Fr. **1.50**

mit warmer Hamme + Fr. **8.50**

Zanderknusperli frittiert Snf, Sllr, E	Fr.	28.50
<i>garniert mit 6 verschiedenen Salaten und Tataresauce</i>		

Trockenreis oder Salzkartoffeln L + Fr. **4.00**

Allergiker/Allergikerinnen :

G = Gluten L = Laktose E = Eier F = Fisch K = Krustentiere

N = Nüsse Sllr = Sellerie Snf = Senf P= Pilze

Saucen werden mit Roux abgebunden (Glutenhaltig)

Bei starker Sellerieallergie bitte melden (Saucenansätze)