

# Mittagsmenü / Lunch

6. Februar – 10. Februar 2012

6<sup>th</sup> February until 10<sup>th</sup> February 2012

## VORSPEISEN / STARTERS

CHF

TOMATENSALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA garniert mit Zwiebelringen und Basilikum <i>Tomato salad with buffalo mozzarella, garnished with onions and basil</i>	13.50
KÄSELAUCHSUPPE verfeinert mit Rosmarin <i>Cheese leek soup refined with rosemary</i>	6.50

ZU UNSEREN TAGESMENUS SERVIEREN WIR IHNEN GEGEN EINEN KLEINEN ZUSCHLAG

DIE **TAGESSUPPE** ODER EINEN KLEINEN **BLATTSALAT**

**3.50**

*Together with the daily menus, at a small surcharge we serve our **daily soup** or a **leaf salad***

<b>FLEISCH</b> <i>MEAT</i>	SCHWEINSRAHMSCHNITZEL gereicht mit Tagliatelle und glasierten Rübli <i>Pork escalope in cream sauce served with tagliatelle and glazed carrots</i>	22.00
	KALBSSCHULTERBRATEN an Rotweinsauce serviert mit kleiner Rösti und Knackbohnen <i>Shoulder of roast veal on red wine sauce accompanied by small roesti and string beans</i>	24.00
<b>FISCH</b> <i>FISH</i>	CALAMARIRINGE IM BACKTEIG auf Basmatireis „Sweet Chili“ und Kefen <i>Battered deep-fried squid on basmati rice "Sweet chilli" and sugar snaps</i>	21.00
	GEBRATENES FILET VOM KETA-WILDLACHS dazu Kräuter-Couscous und Marktgemüse <i>Roasted Keta wild salmon fillet served with herb couscous and market vegetables</i>	24.00
<b>VEGETARISCH</b> <i>VEGETARIAN</i>	SPINATQUICHE dazu Blattsalate und Sprossen an Himbeerdressing <i>Spinach quiche with leaf salads and sprouts on raspberry dressing</i>	17.00
	ZUCCHETTI-SCHIFFCHEN gefüllt mit Fetakäse und Gemüsewürfel auf einer rassigen Tomatensauce <i>Courgettes filled with feta cheese and vegetable cubes served on a spicy tomato sauce</i>	18.00

## WOCHENHITS / WEEKLY SPECIALS

BERNER PLATTE (Schweinshals geräuchert, Siedfleisch, Speck & Schüblig) serviert mit Lyoner Kartoffeln und Rahmwirsing <i>Meat platter (smoked pork neck, boiling meat, bacon and sausage) served with Lyonnais potatoes and cream Savoy</i>	34.50
THUNFISCHSTEAK „Niçoise“ mit neuen Kartoffeln, Oliven, Tomatenwürfeln, Kapern und roten Zwiebeln <i>Tuna steak „Niçoise“ with new potatoes, olives, tomato cubes, capers and red onions</i>	41.00

<b>DESSERT</b>	ROSMARIN PANNA COTTA an Erdbeer-Minz-Sauce <i>Rosemary panna cotta with strawberry mint sauce</i>	9.50
----------------	--	------