

## Der Chef empfiehlt:

<b>Pikante Mango-Gurkenkaltchale</b> Kokosnussglace	12
<b>Ganze Forelle aus Rubigen, im Ofen gebraten</b> (Wartezeit ca. 20min.) Limonen-Weissweinsauce und Gemüse-Reis	33
<b>Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten</b> (CH) Pommes frites oder gemischter Fährsalat und hausgemachte Tartarsauce	31
<b>Gebratenes Schweizer Kalbssteak</b> Portweinsauce, Fregola Sarda und glasierte Baby-Rüebli	43
<b>Himbeer-Traum</b> Maraschinoschaum, frische Himbeeren und Meringuestreusel	12

## Weinempfehlung

<b>St. Saphorin Grand vin vaudois, AOC</b> <i>Chasselas</i> Riem & Daepf, Waadt	10cl	6.5
<b>Aione, IGT</b> <i>Sangiovese / Cabernet-Franc / Cabernet Sauvignon</i> Podere L' AIONE – Montecatini, Toskana, Italien	10cl	8.5

alle Preise in CHF, inklusiv gesetzlicher MwSt.

