



Der Chef empfiehlt:

| | |
|---|----|
| Kürbiscremesuppe Kerne & Öl | 9 |
| Gebratenes Lachsforellenfilet aus Rubigen Zucchettirisotto Tomaten-Olivenpesto | 37 |
| Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten (CH) Pommes frites oder gemischter Fährsalat hausgemachte Tartarsauce | 31 |
| Gebratenes Schweizer Kalbssteak Portweinsauce, Fregola Sarda glasierte Baby-Rüebli | 43 |
| Joghurt-Vanilleschaum Zwetschgenkompott Meringuestreusel | 10 |

Weinempfehlung

| | | |
|---|------|-----|
| Le Tsare <i>Chardonnay</i> Niklaus Wittwer, Wallis AOC | 10cl | 6 |
| Aione, IGT <i>Sangiovese / Cabernet-Franc / Cabernet Sauvignon</i> Podere L' AIONE – Montecatini, Toskana, Italien | 10cl | 8.5 |

alle Preise in CHF, inklusiv gesetzlicher MwSt.

