

WOCHEN-MITTAGSKARTE

Dienstag, 8. Dezember und Freitag, 11. Dezember 2020
Montag/Mittwoch/Donnerstag Ruhetag

MITTAGSMENÜ

Tagessalat oder Tagessuppe

Hauptgang oder Vegi-Option

2-Gang Menü 19 / nur Vorspeise 5.50

Tagesdessert

3-Gang Menü 26 / nur Dessert 7

DIENSTAG

Cordon bleu
mit Pommes frites
und Gemüse

FREITAG

Red Snapper
mit Blutorangenkruste
serviert mit Pistazienkartoffeln
und Gemüse

VEGETARISCH

Spätzlipfanne
mit Schlossbergerkäse
und Gemüse

TAGESDESSERT

Schokoladenmousse
auf gebrannten Mandeln

BUSINESS-LUNCH

Rindscarpaccio
mit Rucola und Parmesansplitter

Hirschentrecôte
serviert mit Preiselbeerrisotto
und sautierten gelben Randen

Schokoladenmousse
auf gebrannten Mandeln

Menü 37.50 / nur Hauptgericht 29

AUSZUG AUS UNSERER SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen 8.5/10.5
 mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing
Mixed salad with roasted grains
 Salade mêlée à la graine rôtie

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Crôutons, mit weisser Balsamico-Vinaigrette 9/14
Lamb's lettuce with bacon, egg and crouton
served with white balsamic vinaigrette
 Salade de noix avec bacon, œuf et croûtons
 servie avec vinaigrette balsamique blanc

HAUPTGERICHTE

Eglifilets gebacken mit Tatarsauce 28/33
 serviert mit Kräuter-Ofenkartoffeln und saisonalem Gemüse
Perch filet deep fried with tatar sauce
served with oven-baked potatoes and seasonal vegetables
 Filet de perche frits à la sauce tatare
 servie avec pommes de terre au four, herbes et légumes de la saison

Sautierte Felchenfilets vom Thunersee mit Mandelbutter 29/34
 serviert mit Reis und saisonalem Gemüse
Sautéed fera filet from Lake Thun with almond butter
served with rice and seasonal vegetables
 Filet de féra sauté de lac de Thoune à la beurre d'amandes
 au riz et de légumes de saison

Tagliatelle
mit Waldpilzragout und Rosmarin 27
Tagliatelle pasta with forest mushrooms ragout and rosemary
 Tagliatelle au ragoût champignons forestier et romarin

Sautierte Pouletbrust im knusprigen Sesammantel
serviert mit Kürbisschaum, Kräuter-Ofenkartoffeln
und saisonalem Gemüse 34
Sautéed chicken breast in a crunchy sesame coat with pumpkin foam
served with herb-oven potatoes and seasonal vegetables
 Suprême de poulet à la croûte de sésame à la mousse au potiron
 servi avec pommes de terre au four aux herbes et légumes de saison

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mehrwertsteuer
All prices are in CHF and include VAT
 Tous les prix sont en CHF et incluent la taxe sur la valeur ajoutée