

Menüvorschläge für Gruppen (mindestens 10 Personen)

Jungrindsgeschnetzeltes Fr. 20.–

Jungrindsragout Fr. 20.–

Jungrindsbraten Fr. 22.–

Jungrindshackbraten mit Speckzwetschge Fr. 20.–

Jungrindsschnitzel Pfeffersauce/Senfrahmsauce Fr. 24.–

Kalbsvoessen Fr. 22.–

Kalbsgeschnetzeltes Fr. 23.–

Gefüllte Kalbsbrust Fr. 20.–

Kalbsbraten Fr. 24.–

Kalbsrahmschnitzeli Fr. 28.–

Schweinsgeschnetzeltes Fr. 20.–

Schweinsragout Fr. 20.–

Schweinsbraten Fr. 21.–

Schweinsrahmschnitzel Fr. 24.–

Im obigen Preis inbegriffen ist immer eine Gemüsebeilage von mindestens 3 Sorten und eine der Beilagen: Teigwaren, Reis, Kartoffelstock, Kartoffelgratin oder Pommes frites. Wir bitten Sie, sich auf eine der Beilagen zu einigen, um Wartezeiten gering zu halten!

Für Vegetarier bieten wir einen Teller mit der Menübeilage und verschiedenem Gemüse.

Jungrindsfleisch ist «Fleisch von unserem Biohof!»

Möglich sind auch, sofern die Gruppen nicht zu gross sind:

Schweinssteak, garniert wie oben beschrieben	Fr.	25.–
Rumpsteak, garniert	Fr.	31.–
Kalbssteak, Morchelsauce, garniert	Fr.	36.–

Vorspeisen:

Tagessuppe	Fr.	6.–
Grüner Salat	Fr.	6.50
Gemischter Salat	Fr.	8.50
Nüsslisalat (nach Saison)	Fr.	8.50
Nüsslisalat mit Ei (nach Saison)	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit Lachsstreifen (nach Saison)	Fr.	10.50
Nüsslisalat mit Baumnuss und Tête de Moine (nach Saison)	Fr.	10.50

Desserts:

Mousse au chocolat	Fr.	9.–
Basler Ysschum (Vanilleglacé mit Kirsch und Rahm vermischt)	Fr.	10.–
Rotweinzwetschgen mit Vanilleglacé	Fr.	8.50
Sorbet Wodka	Fr.	10.–
Zwetschgensorbet	Fr.	10.–
Frischer Fruchtsalat	Fr.	9.–
Caramelchöpfli	Fr.	7.–