

## Winterliche Köstlichkeiten

### Bistro Menu

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Ananas Carpaccio mit marinierten Crevetten und Salatgarnitüre</b><br>Pineapple carpaccio with marinated prawns and salad garnishing<br>* * *           | <b>Fr. 18.00</b> |
| <b>Blaukrautsuppe mit Apfel</b><br>Red cabbage soup with apple<br>* * *   | <b>Fr. 9.50</b>  |
| <b>Rindsfiletwürfel "Stroganov", hausgemachte Nudeln</b><br>Cubes of beef filet Stroganow style, home made noodles<br>* * *                               | <b>Fr. 36.00</b> |
| <b>Käse Auswahl vom Brett</b><br>Selection of cheese from the board<br>o d e r / o r  |                  |
| <b>Mohr im Hemd mit halbsteifer Schlagsahne und Schmorapfel-Eis</b><br>"Mohr in his shirt" with semi-rigid whipped cream and oven braised apple ice-cream | <b>Fr. 14.50</b> |
| <b>Bistro Menu complet: Fr. 55.00</b>   |                  |

### **SAISONALE SPEZIALITÄTEN – SPECIALITIES OF THE SEASON**

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Nüsslisalat mit Ei, Croûton und Speck</b><br>Lamb's lettuce with egg, croûtons and bacon  | <b>Fr. 12.50</b> |
| <b>Tafelspitz mit Meerrettichkren, Sahnemeerrettich und Dampfkartoffeln serviert im Pfännchen</b><br>Prime boiled beef with horseradish kren and horseradish cream and steamed potatoes, served in a pan | <b>Fr. 29.50</b> |
| <b>Ormalinger Schweinchenbratwurst an Sauerkraut und Gerste</b><br>Ormalinger pork sausage with sauerkraut and barley  | <b>Fr. 21.00</b> |
| <b>Cordon-bleu vom Kalbsfleisch, Gratin Maison, Gemüse</b><br>Veal Cordon-bleu (filled with boiled ham and cheese, covered in breadcrumbs) with home made potato gratin and vegetables                   | <b>Fr. 39.00</b> |
| <b>Kurz überbackene, geräucherte Felchenfilet mit Blattspinat und Dampfkartoffeln</b><br>Shortly gratinated smoked fera fish filet with spinach leaf, steamed potatoes                                   | <b>Fr. 29.50</b> |
| <b>Bouillabaisse nach Marseille Art, Croûtons und Sauce Rouille</b><br>Bouillabaisse Marseille style, croûtons and sauce rouille   | <b>Fr. 43.00</b> |
| <b>Spaghetti mit Tomaten, Peperoni, Erbsli, Olivenöl und Kräuter</b><br>Spaghetti with tomatoes, sweet peppers, peas, olive oil and herbs  | <b>Fr. 19.00</b> |