

Winterliche Köstlichkeiten

Bistro Menu

Carpaccio von geräuchertem Hirsch, Moorhuhn Mousse mit Quitten und Apfelscheiben

Smoked deer Carpaccio, grouse mousse with slices of quinces and apples

* * *

Karottensuppe mit Ingwer

Carrot soup with ginger

* * *

Pouletspiess mit Apfel und Zwiebeln an Calvadosauce, breite Nudeln

Chicken skewer with apple and onions, sauce Calvados and noodles

* * *

Käse Auswahl vom Brett

Selection of cheese from the board

o d e r / o r

Mohr im Hemd mit Kaffee Tarte und Schlagrahm

"Mohr in his shirt" with coffee tart and whipped cream

Bistro Menu complet: Fr. 52.00

SAISONALE SPEZIALITÄTEN – SPECIALITIES OF THE SEASON

Nüsslisalat mit Ei, Crouton und Speck

Lamb's lettuce with egg, croutons and bacon

Fr. 12.50

Schichten von Parmaschinken und Wintersalat mit Trüffel

Layers from Parma ham and winter salad with truffle

Fr. 26.00

**Carpaccio von geräuchertem Hirsch,
Moorhuhn Mousse mit Quitten und Apfelscheiben**

Smoked deer Carpaccio, grouse mousse with slices of quinces and apples

Fr. 18.00

Karottensuppe mit Ingwer

Carrot soup with ginger

Fr. 10.50

Nudeln mit Fischwürfeln und Spinat

Noodles with dices of fish and spinach

Fr. 22.00

**Tafelspitz serviert im Pfännchen mit Kartoffeln,
Meerrettichkren und Sahnemeerrettich**

Prime boiled beef served in small pot with potatoes,
Horseradish kren and horseradish cream sauce

Fr. 29.50

Kalbs Cordon-bleu mit Gemüse und Kartoffelgratin

Calf Cordon-bleu (filled with boiled ham and cheese, covered in breadcrumbs)
with vegetables and potato gratin

Fr. 39.00

Pouletspiess mit Apfel und Zwiebeln an Calvadosauce, breite Nudeln

Chicken skewer with apple and onions, sauce Calvados and noodles

Fr. 29.50

DESSERT – DESSERT

Mohr im Hemd mit Kaffee Tarte und Schlagsahne

"Mohr in his shirt" with coffee tart and whipped cream

Fr. 14.50