

## Menüs vom Rind

Entrecôte an rassisger Pfeffersauce  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur

36.00

Rindshuftwürfeli «Stroganoff»  
Hausgemachte Knöpfli

34.00

Rinds-Schmorbraten an feiner Iselisberger Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Rotkraut, glasierte Kastanien

29.00

Einheimisches Lammrückensteak an Rotweinsauce  
Kartoffelgratin  
Ratatouille

34.00

Schweizer Pouletbrüstli mit Pilzragout  
Butternudeln  
Gemüse

30.00

### *Vegetarisches Menu*

Tofu-Piccata  
Butternudeln  
Gemüse garnitur

25.00

## Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

8.50

Kleiner Früchtecoupe

10.00

Zitronenmousse mit Fruchtsalat

10.50

Caramelköpfli mit Rahm

6.50

Gebrannte Crème

8.50

Süssmostcrème mit Vanilleglace

9.00

Schokoladenmousse und eine Kugel Bananenglacé

9.50

Vanilleglacé mit heissen Himbeeren

9.00

Sorbetteller

10.50

Ananas und Orangencarpaccio mit Zitronensorbet

9.00

Zwetschgen in Rotwein mit Vanilleglace

9.00

Eiskaffee

7.00

Dessertteller

12.00

Crêpe gefüllt mit Calvadosäpfeln und Vanilleglace

11.00

Variationen von Weich- und Hartkäse mit Trauben und Birne

11.00