

Menüs vom Rind

Entrecôte an rassisger Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur



Rindshuftwürfeli «Stroganoff»
Hausgemachte Knöpfli

35.00

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

29.50

Einheimisches Lammrückensteak an Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Ratatouille

34.50

Schweizer Pouletbrüstli, gefüllt mit Lauch und Frischkäse auf Pilzragout
Butternudeln
Gemüse

31.00

Vegetarisches Menu
Gemüse-Piccata
Ofenkartoffeln
Gemüse garnitur

25.50

Krokant paniertes Camembert auf Couscous und Gemüse

25.50

Steinpilzravioli an dezenter Zitronensauce

22.00

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

9.50

Kleiner Früchtecoupe

11.50

Zitronenmousse mit Fruchtsalat

11.50

Caramelköppli mit Rahm

7.50

Gebrannte Crème

9.50

Süssmostcrème mit Vanilleglace

9.50

Schokoladenmousse und eine Kugel Bananenglacé

10.00

Vanilleglacé mit heissen Himbeeren

9.50

Sorbetteller

10.50

Ananas und Orangencarpaccio mit Zitronensorbet

10.00

Zwetschgen in Rotwein mit Vanilleglace

10.00

Eiskaffee

8.50

Dessertteller

14.00

Crêpe gefüllt mit Calvadosäpfeln und Vanilleglace

12.00

Variationen von Weich- und Hartkäse mit Trauben und Birne

12.50

