

Starter

Herbstblattsalat

Wildes Blattgrün mit frischen Feigen, Trauben, Mandarinen
geröstete Baumnüsse und Kürbiskerne

Bowle 11.50

Schüssel 16.50

Feldsalat

Knackiger Nüsslisalat mit Neudorfer Bio-Ei und Brotcroutons

Bowle 14.50

Schüssel 18.50

Pastinakenpüreesuppe

Sämige Petersilienwurzelhochzeit mit Kartoffel, Lauch,
gebratenen Speckwürfeli und Röstzwiebeln

Bowle 12.50

Potjie 18.50

Knochenbrühe vom Rind

Wie zu Grossmamis Zeit, mit Suppenfleisch und kleinem Gemüse

Bowle 14.50

Potjie 20.50

**Vegetarische Leckereien
Wald und Wiese**

Hot Pot el Diabolo

Wintergemüse im Kokosnussmilchbad mit Süsskartoffel
und Cranberries an hausgemachter scharfer Chilipaste

28.00

Steinpilzrisotto

Sämiges Weissweinrisotto mit regionalem Bergkäse, frischen Feigen
und glasierten Trauben

32.50

Streifenkult vom Holzkohle Grill

Bison und Rind

Herkunft Schweiz, Argentinien und USA

Knochengereiftes Entrecôte aus Argentinien	
200g	38.00
jede weitere 100g plus	12.50
Black Angus US Rib Eye Steak	
200g	39.00
jede weitere 100g plus	13.00
Filet Mignon vom Schweizer Weiderind	
200g	56.00
jede weitere 100g plus	14.00
US Bison Sirloin	
Rückensteak	
200g	40.00
jede weitere 100g plus	18.00

Beilage nach Wahl

**Schweizer Geflügel und
Französischer Wasservogel**

Ente «café et orange»
Confierter Entenschenkel aus dem Kaffee-Orangen Ölbad
knusprig und butterzart, auf geschmortem Rotkrautgemüse 42.00

Maispoularde BBQ Style
an Chef Spezial Speck-Zwiebel BBQ Sauce
auf geschmortem Berner Sauerkraut 32.00

Beilage nach Wahl

Süßes und Gluschtiges

Hausgemachte Glaces & Sorbets

Bourbon Vanille | Grand Cru Schokolade | Erdbeer | Rast Eiskaffee
Norddeutscher Bratapfel | Luzerner Marroni

Passionsfrucht Sorbet | Himbeer Sorbet | Blutpfirsich Sorbet

Preis Pro Kugel	4.50
Rahm	1.00

Cakes & Sweets

Guezli und Lebkuchen
hausgemachte Weihnachtszeit-Leckereien
mit Glacekugel nach Wahl und Schlagrahm 8.50

Heisse Nougat Knödel
mit viel Puderzucker und Schlagoberst 12.50

Lea`s Kaiserschmarren
auch mit viel Puderzucker, Schlagoberst, Vanillesauce
und Rum Rosinen 12.50

Norddeutscher Bratapfel
mit Marzipanfüllung nach altem Familienrezept
auf Vanillesauce 12.50