

LEIDMAHL



GERICHTE-IDEEN

VORSPEISEN

Knackiger Eisbergsalat mit Speck, Champignons und Croutons	12.00
Vitello Tonnato mit Zwiebeln und Kapern	19.50
Geräucherte Rüeblisuppe mit Ingwer und Rahmhaube	13.00

HAUPTGÄNGE

Rollschinkli mit Kartoffelsalat und Senf	16.50
Ghackets mit Hörnli und Apfelmus	17.50
Pastetli mit Brätchügeli (Poulet), Champignons und Erbsen	19.50
Quiche Lorraine mit buntem Salatbukett an French Dressing	16.50
Kalte Platte mit Auswahl an Aufschnitt und Käse, bunt garniert	21.50
Klassisch garnierter Wurstsalat	14.50
Klassisch garnierter Wurst-Käsesalat	16.50

DESSERTS

Saisonales Früchte-Tiramisu	13.50
Hausgemachtes Karamellköpfli	11.50
Platte mit gemischten Kuchenstücken	12.50
Brownie mit weissem Tonkabohnen-Schaum	12.50
Dessertvariation nach Wahl des Küchenchef	13.50