

Apéroempfehlungen

Aperol Spritz 2 dl 8.50

Fruchtig anregend, Traumhaft fein. Versuchen Sie.
Fragen Sie auch nach unserer Sirups.

Suppen & Vorspeisen

Gazpacho **9.50**
Erfrischende, leicht rassige Gemüsesuppe aus Spanien.
Vegetarisch und Laktose frei.

Bananen - Kokos - Currysuppe **9.50**
Ein fruchtiger und frischer Sommer Genuss. Kalt oder warm serviert.
Vegan, Gluten und Laktose frei.

Suppenduett von beiden Suppen **10.00**

Triangoli pomodori secchi **16.50**
Gefüllte Frischteigwaren mit Oliven und Trockentomaten
auf Tomatensauce.
Als Hauptgericht **25.00**

6 Schnecken im Pfännli **16.80**
Mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken.

Salate

Gemischter Salat **9.50**
Mit verschiedenen Salaten.

Blattsalat **7.50**
Gemischter Blattsalat.

Schottischer Rauchlachs
Mit Toast und Butter serviert.
Vorspeise **19.50**
Hauptgericht **35.50**

Peppen Sie den Salat auf!

Gebratenen Kalbsleber + **5.00**
Gebrautener Honigspeck + **3.00**
Mit gebratenen Eglifilets + **10.50**

Fischgerichte

„Fischhochzyt“ **35.50**
200g gebratene CH Eglig- & Felchenfilets, garniert mit
Oliven und Trockentomaten. Serviert mit Bratgemüse.

Eglifilets „aux amandes“ **35.50**
200g gebratene CH Eglifilets, garniert mit gerösteten Mandeln.
Serviert mit Bratgemüse.

Felchen Festival Sommer 2019

„Axel Sonderer“ **32.50**
200g gebratene CH Felchenfilets, mit Zwiebeln,
Knoblauch und Kräutern garniert. Serviert mit Bratgemüse.

„Jöggü's Velofahrer z'Nacht“ **32.50**
200g gebratene CH Felchenfilets, auf Bratgemüse serviert,
garniert mit Tomaten concassée.

Beilagen:

Reis, Risotto mit Salbei, Pommes frites und Nudeln 3.50
Hausgemachter Kartoffelgratin 5.00
pro Portion

Vegetarischegerichte

Menu 39.50

Bananen-Kokossuppe

Sommersalat mit Balsamico

Gemüse-Burger „Bäre-Art“ mit Bratgemüse

Husgmachts Caramelchöpfli u Nidle

Gemüse-Tortilla „Nadja“ **25.50**
Ein Vegischmaus für Liebhaber, mit Eiern aus der Region.

Fleischgerichte

Chateaubriand einmal anders.....

Serviert ab 2 Personen, pro Person 50.50

200g CH Rindsfilet gebraten und geschnitten auf Sommer-Gemüse.

Dazu Tartarsauce oder Kräuterbutter.

„Am Andreas sis Power Steak“	49.50
200g CH Rindsfilet-Tournedo, gewürzt mit Zitronenpfeffer serviert mit verschiedenen Salaten.	
Rindsfiletwürfel „Talvo“	43.50
100g CH Rindsfiletwürfel an würziger Brandy-Sauce mit Eierschwämmli, serviert mit Spätzli.	
WIENERSCHNITZEL	43.50
Schweizer Kalbfleischschnitzel 200g, paniert und gebraten wie es der Wiener „moog“. Serviert mit Bratgemüse und Pommes frites.	
Paillard de veau „Lisa“	43.50
200g CH Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter und verschiedenen Salaten.	
„Maya’s Summer Troum“	35.50
250g US-Trämelersteak aus der Pferdehuft, mit hausgemachter Kräuterbutter und verschiedenen Salaten. Serviert mit Pommes frites.	
Roastbeef à l`Anglaise	35.50
120g CH Entrecôte am Stück gebraten, kalt aufgeschnitten. Serviert mit Tartarsauce, Sommersalaten und Pommes frites.	
Vitello Tonnato	29.50
120g Kalter CH Kalbsbraten in Tranchen geschnitten mit feiner Thonsauce. Serviert mit verschiedenen Salaten und Pommes frites.	
Fifty-fifty	35.50
100g Kalbfleisch – und Schweinsfilets geschnetzeltes an Vermouth- Champignonssauce mit Gemüsestreifen. Serviert mit Spätzli.	

Terrässli Menu 55.50

Bananen-Kokos-Currysuppe

Sommersalat

Paillard de veau mit Kräuterbutter

Bratgemüse

„Glacégugelhopf“

Sommer HIT

140g CH Beefsteak Tatar „fixfertig“ 35.00

Mit Toast und Butter.

140g CH Beefsteak Tatar „à la mode“ 37.00

Mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken

Mit Toast und Butter.

T-Bone Steak 39.50

400g Schweizer T-Bone Steak mit Kräuterbutter,

8 Wochen am Knochen gereift.

Zum T-Bone Steak empfehlen wir:

Pommes frites 4.00

Bratgemüse 4.00

Hausgemachter Bärens Kartoffelgratin 5.00

Salatteller mit gemischten Salaten und Blattsalat 6.50

Käse-Fondue auf der Terrasse ab 2 Personen.

Pro Person 25.50

Wird nur auf der Terrasse serviert.