



---

## Vorspeisen

---

Bunter saisonaler Blattsalat mit gemischten gerösteten Kernen \*  
9.00

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei  
14.50

Nüsslisalat mit Croûtons  
10.00

Saisonaler Blattsalat mit Baumnüssen und warmem Ziegenkäse  
15.00

Pastetli mit Waldpilzen an einer Kräuterrahmsauce  
17.50 / 26.50 als Hauptspeise

Kürbiscrèmesuppe  
(aus Potimarron-Kürbis vom Brunnenhof Metzleren)  
9.00

\* Salatdressing französisch oder italienisch nach Wahl

---

## Für unsere Kleinen

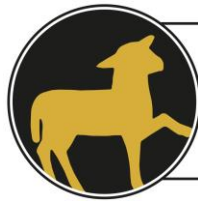
---

Kinderteller vegetarisch \*  
10.00

Kinderteller mit Fleisch oder Fisch \*  
13.00

\* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Angebot.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.



Restaurant  
**Lamm**  
Laufen

---

## Vegetarische Gerichte

---

Risotto mit frischen Waldpilzen  
26.00

Bunter Herbstteller  
Hausgemachte Butterspätzli mit Rotkraut, Marroni, Früchten,  
Rosenkohl, Waldpilzen und Preiselbeeren  
28.00

---

## Fleischgerichte

---

Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüsebouquet  
(vom Freilandschwein/Jenzer-Natura-Qualität)  
30.00

Gebratenes Lammhüftli mit einer Pfefferminzsauce  
dazu neue Bratkartoffeln und Marktgemüse  
(vom Lamm aus irländischer Freilandhaltung)  
35.00

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüsebouquet  
(vom Schweizer Freilandrind/Jenzer-Natura-Qualität)  
42.00

Wildschwein-Bratwurst  
an einer feiner Zwiebelsauce mit knuspriger Rösti  
(aus der Jagd von Stachel Blauen)  
23.00

Gebratene Perlhuhnbrust mit Meaux-Senfsauce  
auf einem Herbstgemüse-Bett mit Beilage nach Wahl  
(Freiland Frankreich)  
38.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet  
(vom Freilandschwein/Jenzer-Natura-Qualität)  
28.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt  
28.07.2020



Kalbsleberli mit hausgemachter Rösti  
(aus Mutterkuhhaltung/Jenzer-Natura-Qualität)  
32.00

---

### Fischgerichte

---

Gebratenes Bio-Forellenfilet à la meunière  
mit Salzkartoffel und Blattspinat  
(von der Biofisch-Zucht Flückiger, Uerkheim/Aargau)  
36.00

Gebratenes Lachssteak an einer Kaffir-Zitronensauce  
dazu Risotto mit Waldpilzen  
(Swiss Lachs aus Zucht in Lostallo/Graubünden)  
34.00

Fettuccine alla Vodka mit Black-Tiger-Crevetten und Gemüse  
(Bio-Zucht aus Zucht in Vietnam)  
34.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt  
12.10.2020