



---

## Vorspeisen

---

Bunter Blattsalat mit gemischten, gerösteten Kernen \*  
9.00

Kleiner gemischter Salat  
12.00

Nüsslisalat \*  
11.00 nature mit Croûtons  
13.00 mit Ei und Croûtons  
16.00 mit Speck, Ei und Croûtons

Vegane Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch und Ingwer  
11.00

\*hausgemachtes Salatdressing (französisch oder italienisch) nach Wahl



---

## Fleischgerichte

---

Rumpsteak (180 gr)  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet  
Schweizer Freilandrind / Jenzer-Natura-Qualität  
38.00

Kalbsleberli im Butter gebraten mit hausgemachter knuspriger Rösti  
Baselbieter Vollmilchkalb / Jenzer-Natura-Qualität  
36.00

Cordon bleu vom Witzwiler Freilandsäuli  
mit Pommes frites und Gemüsebouquet  
Witzwiler Freilandsäuli / Jenzer-Natura-Qualität  
33.00

Lammhüftli an Kräutersauce mit Kartoffelgratin  
aus irischer Freilandhaltung / Jenzer-Natura-Qualität  
36.00

Kopfbäggli vom Freilandsäuli im Rotwein geschmort, dazu Bratkartoffeln  
Witzwiler Freilandsäuli / Jenzer-Natura-Qualität  
30.00

Hausgemachte Teigtaschen mit Ochsenchwanz-Fleischfüllung  
an einer feinen Champignonsauce  
Schweizer Freilandrind / Jenzer-Natura-Qualität  
32.00



---

## Vegetarische Gerichte

---

Hausgemachte Röstli mit zwei Spiegelei  
22.00

Bunter Herbstteller mit köstlicher Herbstgarnitur  
und hausgemachten Spätzli  
28.00

Kichererbsenfladen mit Birne, Feige, Baumnüsse und Ziegenfrischkäse  
27.00

---

## Fisch

---

Quenelles vom Swiss-Lachs auf Dillsauce mit Reis  
Schweizer Zucht aus Lostallo/GR  
29.00

Auf der Haut gebratenes Swisslachs-Filet an hausgemachter  
Kräuterbuttersauce mit Reis  
Schweizer Zucht aus Lostallo/GR  
36.00

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