

Menükarte

Carte de menu



«Nun liebe Kunden gebt fein acht, ich bin die Stimme aus der Küche...
ich hab euch feines auggedacht...
... mein **Herz brennt.**»

Frei nach Rammstein

Die Stimmen aus der Küche:

Patrick Philipona

Vincent Köstinger

Vorspeisen/ Entrée

Grüner Salat

Salade verte

Fr. 8.50

Gemischter Salat

Salade mêlée

Fr. 11.50

Saisonsuppe

Soupe de saison

Fr. 11.—

Mini Saisonsuppe

Mini Soupe de saison

Fr. 8.50

Vegetarisch/ Végétarien

Saison Pasta

Pâtes de saison

Gemüseteller mit Beilage

Assiette de légumes

Fr. 26.—

Hauptspeisen/Plats principal

Poulet-Flügeli

Pommes-Frites

Ailes de poulet, pommes frites

Fr. 17.50

Schweins-Rahmschnitzel

mit Teigwaren und Gemüse

*Tranche de porc aux champignons
pâtes et légumes*

Fr. 26.—

Rinds-Entrecôte, Kräuterbutter

Zündholzkartoffeln, Gemüsebouquet

*Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes
pommes allumettes et légumes*

Fr. 40.—

Eglifilet in Butter gebraten

Tartarsauce

Salzkartoffeln

*Filets de perche meunière
sauce tartare
pommes nature*

Fr. 32.—

Spargelsalat mit Cherrytomaten und Mozzarellaperlen
Salade d'asperges aux tomates cherry et perles de mozzarella

Fr. 13.—

Mini Fr. 9.80

Spargel-Variation mit Rohschinken
Bärlauch-Mayonnaise

*Variation d'asperges avec jambon cru
mayonnaise à l'ail d'ours*

Fr. 37.—

Weinempfehlung: Ancora, Galotta, Rosé Fr. 48.—/Fr. 7.30

Kalbssteak Tagliata mit Ofenkartoffeln
und saisonalem Gemüse

Tagliata de Steak de veau

Pommes de terres au four et légumes de saison

Fr. 51.—

Weinempfehlung: Tosone, Nerod'avola, Fr. 45.—/Fr. 6.70

Lammfilet an Thymian Jus
Gerstenrisotto, Gemüse

Filet d'agneau, jus au thym

Risotto à l'orge et légumes

Fr. 49.—

Weinempfehlung: Weinstamm, Malbec Fr. 55.—/Fr. 8.30

Konfierter Saibling mit Bärlauch-Mayonnaise
Blätterteig-Kräuterschnecke

Gemüse

Omble chevalier confit

escargot de pâte feuilletée aux herbes et légumes

Fr. 41.—

Herkunft unserer Speisen

Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Irland
Kalb:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Saibling:	Schweiz, Frankreich
Eglifilet:	Polen, Schweiz
Lamm	Wales

Die Spargeln beziehen wir von Werro's Biohof in Düringen.
Ein Teil unserer Salate und Gemüse ist aus Bio-Anbau vom
Biohof Rotmoos und Biohof Tannacker in Rechthalten.

Unsere Freiland Eier stammen vom Hof
der Familie Berger Wolperwil, St. Ursen.

Ca. 80 % unserer Einkäufe tätigen wir im Umkreis von 15 km.
Fleisch&Brau, St. Ursen, Bäckerei Burg, Rechthalten,
Culture Food, Freiburg, Prodega Givisiez

Allergien:

Haben sie eine Intoleranz auf gewisse Lebensmittel oder Inhaltsstoffe?
Lassen sie es uns wissen, wir kümmern uns darum.

War ihnen die Portion zu gross? In der Küche wird ihr Essen in eine Schachtel verpackt, damit sie auch
später noch unser Essen geniessen können.
Interessiert? www.united-against-waste.ch

