

Menükarte

Carte de menu



Patrick Philipona

Vincent Köstinger

Vorspeisen/Entree

Grüner Salat <i>Salade verte</i>	Fr. 9.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	Fr. 12.50
Grüner Salat mit Nüssler, Senslerbrezel und marinierten Äpfeln <i>Salade verte avec doucette, bricelets singinois et pommes marinées</i>	Fr. 13.50
Kleiner Grüner Salat mit Nüssler, Senslerbrezel und marinierten Äpfeln <i>Petite salade verte avec doucette, bricelets singinois et pommes marinées</i>	Fr. 9.80
Winterliche Vorspeisen Trilogie (Suppe-Salat-???) <i>Trilogie d'entrées hivernales (soupe-salade-???)</i>	Fr. 20.—
Rauchlachstatar-Zitrusfrüchte <i>Tartare de saumon fumé-agrumes</i>	Fr. 22.—

Suppe / Potage

Randen-Cassis Cappuccino <i>Cappuccino de betteraves rouges et cassis</i>
Mini Fr. 9.—
Fr. 12.—

Vegetarisch / Végétarien

Saison Pasta <i>Pâtes de saison</i>
Fr. 25.50
Saisonales Gemüseteller mit Polenta <i>Assiette de légumes avec polenta</i>
Fr. 29.—

Hauptspeisen / Plats principal

Poulet-Flügeli
Pommes-Frites

Ailes de poulet, pommes frites

Fr. 18.—

Schweins-Rahmschnitzel
mit Teigwaren und Gemüse

*Tranche de porc aux champignons
pâtes et légumes*

Fr. 27.—

Rinds-Entrecôte, Kräuterbutter
Zündholzkartoffeln, Gemüsebouquet

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

Fr. 42.—

Eglifilet in Butter gebraten

Tartarsauce

Salzkartoffeln

Filets de perche meunière

sauce tartare

pommes nature

Fr. 33.—

Ente-Zitronengras-Madeira
Kartoffel-Küchlein, Gemüse
Canard-citronnelle-madère
Tartelettes de pommes de terre , légumes

Fr.40 .—

Weinempfehlung:

Peter and the Wolf, Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Castelão, Fr. 52.—

Rentier-Entrecôte-Birne-tasmanischer Pfeffer
Bramata Polenta und Gemüse
Entrecôte de renne-poivre-poivre de tasmanie
polenta bramata et légumes

Fr. 52.—

Weinempfehlung: Diemersdal, Pinotage, Fr. 55.—

Rinds-Flank-Steak – Jakobsmuscheln – winterliches Chimmichurri
Vully Risotto, Gemüse
Flank steak de boeuf - coquilles St. Jacques – chimmichurri hivernale
risotto du Vully, légumes

Fr. 49.—

Weinempfehlung:

Nez Noir, Rouvinez, Merlot, Syrah, Gamaret, Fr. 51.—

Steinbutt-Dill-Buttermilch
Kartoffeln, Wurzelgemüse
Turbot-aneth-babeurre
pommes de terre, légumes racines

Fr. 45.—

Herkunft unserer Speisen

Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Argentinien
Rentier:	Schweden
Poulet:	Schweiz
Ente:	Frankreich
Eglifilet:	Polen
Jakobsmuscheln:	Vietnam
Steinbutt:	

Ein Teil unserer Salate und Gemüse ist aus Bio-Anbau.
Wir beziehen Waren beim Biohof Rotmoos und
beim 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

