

TAGES LUNCH TELLER I**FR. 17.50**

Blumenkohlcrème-Suppe
oder Fruchtsaft

ÄLPLER MACCARONI

Die al dente gekochten Maccaroni werden mit gekochten, gewürfelten Kartoffeln vermischt, mit Rahm und geriebenem Käse verfeinert. Garniert mit Speckwürfeli und gedünsteten Zwiebelringen servieren wir Ihnen diesen Schmaus mit Apfelmus.

TAGES LUNCH TELLER II**FR. 19.50**

Blumenkohlcrème-Suppe
oder Fruchtsaft

GEROLLTER KALBSBRUST-BRATEN

Die Kalbsbrust wird gerollt, gebunden, gut gewürzt, mit einem Mire-poix aus Gemüse und Zwiebeln angebraten und anschliessend im Ofen glasiert. Die Braten-Tranche wird mit Thymian-Jus nappiert und mit Pilaw-Reis und Mischgemüse angerichtet.

WIR EMPFEHLEN IHNEN HEUTE GANZ BESONDERS**04 DEGUSTATIONS-MENU: GRILLIERTE STRAUSSEN-FILET MÉDAILLONS**

Die Médailles vom Staussenfilet werden gut gewürzt, auf der Grillplatte butterzart gebraten und mit im Olivenöl sautierten, rote Pfefferkörner, Zwiebeln und Kräuter garniert. Dazu servieren wir Pommes dauphine und eine Gemüse garniture. Fr. 32.50

05 EGLI-FILET IM BIERTEIG

Die Eglifilets werden im Bierteig beidseitig gewendet, goldig-gebraten und mit unserer himmlischen Tartar-Sauce angerichtet. Dazu servieren wir Ihnen feinste Salz-Kartoffeln und eine bunte Gemüse garniture. Fr. 27.50

06 POULET-FILETS AN ROQUEFORT-RAHMSAUCE

Die zarten Poulet-Filets werden mit Salz und Pfeffer gewürzt und in der Pfanne saftig gebraten. Die Filets werden mit unserer hausgemachten Roquefort-Rahmsauce nappiert und von körnigem Pilaw-Reis begleitet. Fr. 26.50

07 HAUSGEMACHTE RAVIOLI *PATRON*

Die von Patricia spezielle für uns zubereiteten Ravioli werden mit vier verschiedenen Käse-Sorten gefüllt, im leichten Salzwasser auf den Biss gekocht und anschließend mit frischen Basilikum in der heißen Butter geschwenkt, serviert mit geriebenem Parmesan und einem gemischten Tagessalat als Beilage. Fr. 27.50

08 KALBSLEBERLI MIT KRÄUTERBUTTER & RÖSTI

Die frische Kalbsleber wird in feine Tranchen geschnitten und in der heissen Butter mit gehackten Zwiebeln gebraten, mit einer hausgemachter Kräuterbutter verfeinert und begleitet von einer goldbraunen Butterrösti als Beilage. Fr. 29.50

01 SOUFFLÉE GLACE MOCCA**FR. 6.50**

Garniert mit Früchten