



Fasnacht 2010

*An de scheenste Dääg vom Johr
hämer e spezielli Fasnachtskarte
mit gluschtige Gricht.*

Unseri Oeffnigsziite an dr'Fasnacht

Sunntig, 21. Hornig

ab 17.00 Uhr – 23.30 Uhr

Mäntig, 22. Hornig

ab 11.30 – 14.30 und ab 18.00 – 23.30 Uhr

Zyschdig, 23. Hornig

ab 11.30 – 14.30 und ab 18.00 – 23.30 Uhr

Mittwuch, 24. Hornig

ab 11.30 – 14.30 und ab 18.00 – 23.30 Uhr

Ab Donnerstag wieder zu den regulären Öffnungszeiten.

s' Team vom Dalbe – n – Egg wünscht
allne Gescht e scheeni Fasnacht

Eine kleine Auswahl von unserer Weinkarte

Offene Weine

Weiss	2dl	3dl	5dl
Epesses blanc <i>Louis Bovard, Cully</i>	12.80	19.20	32.-

Merlot del Ticino bianco <i>Matasci Fratelli SA, Tenero</i>	12. –	18. –	30. –
--	-------	-------	-------

Rosé			
Costières de Nimes a.c. <i>Château Roubaud</i>	10. –	15. –	25. –

Rot			
Epesses rouge <i>Selektioniert bei Fischer - Weine, Sursee</i>	12.80	19.20	32. –

Navarra 2007 Gran Vino Tinto de la Terra Noble de Espana	12. –	18. –	30. –
---	-------	-------	-------

Weiss Flaschenweine 7dl

Humagne Blanc du Valais 2008 <i>C. Lamon & Cie SA, Flanthey</i>			53. –
St. Saphorin 2008 <i>Patrick Fonjallaz, Epesses</i>			54. –
Santagostino Bianco / Sizilien 2008 <i>Firriato, Pacco, Trapani</i>			52. –

Rot Flaschenweine 3/8 und 7 dl

Rosso di Montalcino <u>3/8</u> <i>Col d'Orcia</i>	2005		30. –
--	------	--	-------

Humagne Rouge 2007 <i>C. Lamon & Cie SA, Flanthey</i>			55. –
--	--	--	-------

Syrah du Valais aoc, <i>J. Germanier, Conthey</i>	2007		65. –
--	------	--	-------

Santagostino Rosso/Sizilien 2007 <i>Firriato, Paceco, Trapani</i>			57. –
--	--	--	-------

Verlangen Sie unsere Weinkarte mit unserem reichhaltigen Angebot an Flaschenweinen.



Vorspeisen

	CHF
Grüner Salat	12. –
Gemischter Salat	14. –
Nüsslisalat	15. –
Zur Auswahl: Französisches oder Italienisches Hausdressing	
Nüsslisalat garniert mit Zitrusfrüchten an Orangen – Karamell - Vinaigrette	17. –

Hausmacher Nudeln mit Brokkoligemüse und Tomaten an leichter Rahmsauce	
Vorspeise	16. –
Hauptgericht	23. –

Suppe

<i>Nach unserem Hausrezept:</i> Mehlsuppe	7. –
--	------



Fasnachtsmenu

	CHF
Verschiedene Blattsalate garniert mit Wildlachsterrine an Meerrettich – Dill – Sauce	13. –
Pfälzerrüeblicrèmesuppe mit Kräuterhaube	9. –
Kalbsragoût „ Dalbe-n-Egg “ (Bio Kalbfleisch, Laufental) an Senfkörner – Sauce Hausmacher – Kartoffelpüree Marktgemüse	25. –

**Die Speisen im Fasnachtsmenu können auch
einzeln bestellt werden**

Hauptgerichte

Hausgemachte Gemüse – Fleisch Ravioli an weisser Trüffelrahmsauce	28. –
Gebratenes Lachsfilet an Riesling – Kräuter – Sauce serviert mit Pilavreis und Marktgemüse	29. –
Kalbsschnitzel gegrillt (Bio-CH) an Pilzrahmsauce serviert mit Hausmachernudeln und Marktgemüse	37. –

Hauptgerichte

	CHF
Gebratene Rindsmédailles (Bio, Schlatthof – Aesch, Baselland) an Thymian Jus serviert mit Nudeln und Marktgemüse	38. –
Gebratenes Lamnüsschen (Neuseeland) Provenzalische Sauce serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	36. –

Desserts

Dessertkäse vom Brett nach Wahl und Garnituren per Stück	4.50
Hausspezialität: Kalte gebrannte Creme mit überbackenem Rohzucker	15. –
Luftiges Passionsfrucht – Mousse	15. –
Warmes Schokoladen – Soufflé nach Art des Hauses mit Pistazien – Vanille Sauce	20. –
Hausgemachte Sorbetauswahl garniert mit frischen Früchten	17. –

Preise inkl. 7,6 % MWST.