

## Eine kleine Auswahl unserer Weinkarte

### *Offene Weine*

	CHF		
<i>Weiss</i>	1dl	3dl	5dl
Yvorne blanc	6.60	19.80	33.-

*Artisans Vignerons d'Yvorne*

Merlot del Ticino bianco	6.40	19.20	32.-
--------------------------	------	-------	------

*Matasci Fratelli SA, Tenero*

### **Rosé**

Costières de Nimes a.c.	5.-	15.-	25.-
-------------------------	-----	------	------

*Château Roubaud*

### **Rot**

Epeses rouge	6.60	19.80	33.-
--------------	------	-------	------

*Caves Trois Soleils, Puidoux*

Navarra 2007	6.40	19.20	32.-
--------------	------	-------	------

*Gran Vino Tinto de la Terra  
Noble de Espana*

### **Weiss Flaschenweine 7dl**

Humagne Blanc du Valais 2009		54.-	
<i>C. Lamon &amp; Cie SA, Flanthey</i>			
St. Saphorin 2010		55.-	
<i>Patrick Fonjallaz, Epesses</i>			
Santagostino Bianco / Sizilien 2010		55.-	
<i>Firriato, Pacco, Trapani</i>			

### **Rot Flaschenweine 7 dl**

Humagne Rouge 2009		57.-	
<i>C. Lamon &amp; Cie SA, Flanthey</i>			
Syrah du Valais aoc, 2008		65.-	
<i>J. Germanier, Conthey</i>			
Santagostino Rosso/Sizilien 2009		57.-	
<i>Firriato, Paceco, Trapani</i>			

*Verlangen Sie unsere Weinkarte  
mit unserem reichhaltigen Angebot.*



### *Vorspeisen*

CHF

Grüner Salat 12.-

Gemischter Salat 14.-

Nüsslisalat 15.-

Zur Auswahl:  
Französisches oder  
Italienisches Hausdressing

Nüsslisalat 17.-  
garniert mit Zitrusfrüchten  
an Orangen – Karamell - Vinaigrette

Hausmacher Nudeln  
mit Brokkoligemüse und Tomaten  
an leichter Rahmsauce

**Vorspeise** 16.-

**Hauptgericht** 23.-

### *Suppe*

*Nach unserem Hausrezept:*

Mehlsuppe 7.-



### *Fasnachtsmenu*

	CHF
Verschiedene Blattsalate mit gefüllten Lachs-Crêpes-Röllchen an Senf-Dill Vinaigrette	13.-
Pfälzerrüeblicrèmesuppe mit Kräuterhaube	9.-
Kalbsragoût „Dalbe-n-Egg“ (Natura-Kalbfleisch, CH) an Senfkörner – Sauce Hausmacher – Kartoffelpüree Marktgemüse	26.-

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

### *Hauptgerichte*

Hausgemachte Gemüse – Fleisch Ravioli an weisser Trüffelrahmsauce	28.-
Gegrillte Lachsmedaillons an Mangosauce serviert mit Petersilien Kartoffeln und Saisongemüse	30.-
Kalbsschnitzel gegrillt (Natura-Kalbfleisch, CH) an Calvados Sauce serviert mit Champignons-Risotto und Saisongemüse	34.-

### *Hauptgerichte*

	CHF
Gegrillte Rindsmédaillons (Natura-Rindfleisch, CH) mit Kürbiskruste, an Portweinsauce serviert mit Nudeln und Saisongemüse	38.-
Rosa gebratenes Lammnüsschen (Neuseeland) an Rotweinjus serviert mit Tomatenrisotto und Saisongemüse	32.-

### *Desserts*

Dessertkäse vom Brett nach Wahl und Garnituren per Stück	4.70
<i>Hauspezialität:</i> Kalte gebrannte Creme mit überbackenem Rohrzucker	16.-
Luftiges Passionsfrucht – Mousse	16.-
Warmes Schokoladen – Soufflé nach Art des Hauses mit Pistaziensauce (15 Minuten)	20.-
Hausgemachte Sorbetauswahl garniert mit frischen Früchten	17.-