

Frühlingsmenü

der Frühling kommt bestimmt..



Graved Lachs serviert auf grünem Spargelsalat
mit Dill-Senfsauce

Jasmin`s Erbsensüpli mit Birne verfeinert

Zartes Kalbssteak an feinsten Morchelrahmsauce
serviert mit Gemüse garnitur und hausgemachte Tagliatelle

Feinste Schokoladen Variation begleitet mit weisser Moccaglace

Menü komplett Fr. 79.-

ohne Suppe Fr. 69.-

Weineempfehlung:

Primitivo di Manduria 2013

7dl Fr. 68.-

Wir wünschen „en Guete“ ihr Peter und Paul-Team



Vorspeisen

Nüsslisalat „Mimosa“ mit Landei und Knoblauchtoast

Fr. 14.50

Vitaminstössli

Blattsalat mit grünen Spargeln und grillierten Riesencrevetten
an Balsamico-Dressing

Fr. 18.-

Caesar Salat an Thousand Island Dressing

Lattich mit gebratenen Speckstreifen, Sbrinz und Ei

Fr. 14.50

Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Fr. 12.50

Steinpilzravioli in Butter geschwenkt

Fr. 17.-

Rindfleisch Tatar mild oder rassig

serviert mit Toast und Butter

Fr. 22.- Portion Fr. 32.-

Süpli

Hausgemachtes Tomatenrahmsüpli verfeinert mit Gin

Fr. 11.-

Kraftbrühe mit Kräuterflädli

Fr. 9.50

Feinste Erbsensuppe mit Birne

Fr. 10.50



Hauptgänge „Klassisch“

beliebte Gerichte vom Küchenchef

Kalbscordonbleu „Appenzeller Art“

mit Appenzellerkäse und Mostbröckli

serviert mit Pommes frites

Fr. 41.-

Kalbscordonbleu „Friburger Art“

Raclette Alpkäse und Birnenschnitze

serviert mit Pommes frites

Fr. 41.-

Schweinscordonbleu „Berner Art“

mit Emmentaler - Käse und Schinken

serviert mit Pommes frites

Fr. 34.-

Kalbsleberli in Butter geschwenkt mit Zwiebeln und Kräuter

dazu Butterrösti

Kalbsleberli es het so langs het...

Fr. 32.- Gluscht Fr. 27.-

Hausgemachter Hackbraten „Küchenchef Art“

Wurzelgemüse und hausgemachte Tagliatelle

Fr. 32.- Gluscht Fr. 27.-



„ Hauptgänge “

beliebte Gerichte vom Küchenchef

Chateaubriand serviert mit Sauce Béarnaise

bunten Gemüsen und Beilage nach Wunsch

ab 2 Personen, pro Pers. Fr. 62.-

Zartes Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce

Grüne Spargeln und Kartoffelgratin

Fr. 51.-

Rindsfiletwürfel an feinsten Cognacrahmsauce

dazu Butterrösti

Fr. 43.-

Beilagen nach Wunsch

Butterrösti, Kartoffelgratin, Reis, Salzkartoffeln

Pommes frites oder Krokette



Fisch Gerichte

Ganze Seezunge vom Grill serviert mit Sauce Béarnaise

und Gemüse garnitur

Fr. 46.-

Lachsfilet an grüner Currysauce

Grüne Spargeln und Basmatireis

Fr. 32.- Gluscht Fr. 27.-



Fleischlos

Gemüseteller mit Kartoffelgratin aus dem Ofen

Fr. 28.- Gluscht Fr. 23.-

Knackiger Salatteller serviert mit Landei

und gerösteten Sonnenblumenkernen

Fr. 22.-

Fleischdeklaration:

Schweiz: Schweins- und Kalbsfleisch

Irland: Rindsfilet,

Schottland: Lachs, Seezunge: Estland

Crevetten: Vietnam „Friend of The Sea“

Wir wünschen „en Guete“ ihr Peter und Paul-Team

