

Vorspeisen	CHF	Fleischspezialitäten	CHF
* Mark Bein ganz aus dem Ofen mit geröstetem Brot Fleur de sel	16 / 13	* Geschmortes Bäggli vom Freilandsäuli Frische Spätzli	36 / 32
* Salat 'Michi' Mit Eisbergsalat, Mais, Karotte, Salatgurke, Tomate, Zwiebel und Knoblauch	12 / 10	* Riesen - Cordon Bleu vom Kalbfleisch 'Domino' Pommes Allumettes	48 / 39
* Freiland Nüsslisalat Mit mariniertem Kalbs Merlan	16 / 13	* Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons an einer feinen Safranrahmsauce Frische Spätzli	42 / 38
* Randen Salat mit geriebener Belper Knolle an einem kalt gepressten Rapsöl und Limonensaft	14 / 12	Entrecôte vom Grill aus der Metzgerei Jenzer 250/130 Portweinjus Frische Ravioli gefüllt mit Spinat und Parmesan Reggiano	52 / 44
Suppe		* Berner Oberländer Lammhufte ganz aus dem Ofen auf einem leichten Rahmsauerkraut Gebratene Kartoffel	44 / 40
* Arlesheimer Weinsuppe	12 / 10	Dessert	
Spezialitäten aus dem Osten		* Hausgemachtes Schokoladenmousse	12 / 9
Bryndzové Halusky <i>Kartoffel Spätzli mit frischem Brimsen Schafskäse und Speck</i>	24 / 20	* Palatschinken (Crêpes) mit Vanilleglace und Konfitüre; dafür brauchen wir etwas Zeit	14 / 12
* Bramboracka <i>Böhmische Kartoffelsuppe mit Pilzen</i>	12 / 10	* Grossmutter's gebrannte Crème Schoggi Träumli aus dem Ofen; dafür brauchen wir etwas Zeit	12 / 9 12
Segedinsky gulas s knedlou <i>Szegediner Gulasch mit Hefeknödel</i>	34 / 31	* Käse Variationen vom Wirth's Huus	nach Aufwand
Fisch		★ Gluten freie Gerichte – <u>Bitte lassen Sie es uns wissen</u> Gerichte ohne Kennzeichnung, können mit anderen Beilagen Gluten frei zubereitet werden.	
* Gebratenes Filet vom isländischen Seesaibling BIO auf einem feinen Weisswein Risotto	42 / 38	Allergene Sehr gerne sind wir Ihnen behilflich, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter	
Zusätzlich Gemüse	6	Natürlich... servieren wir Ihnen ausschliesslich bestes Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität	

JEDEN MITTWOCH ABEND – GROSSMUTTERS HACKBRATEN..!