



saisonal regional frisch

Wenn immer es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte aus der Region und der Schweiz



Mittagsaktualitäten vom 25. Mai 2023

Saisonsalat bunt gemischt an Haussauce oder Crevettencocktail mit Spargelstücklein oder Spargelcrèmesuppe

Fleisch

Tip 1 Fr. 18.50

Reis Casimir vom Poulet
Früchtegarnitur mit Mandeln

Tip 2 Fr. 24.50

Schweinsrahmschnitzel mit
Champignons, buntes Gemüse
Butternudeln

Fische

Tip 3 Fr. 28.50

Frutiger Zanderfilet gebraten mit
Mediterranem Gemüse
Schnittlauchkartoffeln

Tip 4 Fr. 36.50

Frutiger Eglifilets gebacken,
Tatarsauce, Kräuterkartoffeln
Saisonsalat

Vegan / Vegetarisch

Tip 5 Fr. 23.50

Sojaweizenbällchen mit
Friskäsedip, dazu bunter Salat
mit Ei und Melone

Tip 6 Fr. 27.50

Buntes Gemüse an gelbem
Thaicurry mit Edamame,
Cashewkernen, Basmatireis

Klassiker

Tip 7 Fr. 31.50

Schweizer Weide Rinds Entrecôte
vom Grill an Béarnaise-Sauce
buntes Gemüse, Kroketten

Tip 8 Fr. 28.50

Lammrack rosa gebraten auf
Portweinjus, buntes Gemüse,
neue Bratkartoffeln

Muothtaler Kalbselberli mti Rösti, Saisonsalat Fr. 33.00

Info

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden, die Ihnen gerne Auskunft geben.

Cocktailcrevetten = Norwegen



Vorspeisen

Frühlingsalat Fr. 16.50

Bunte Blattsalat mit geräucherter Entenbrust, Spargeln
an Bärlauch-Dressing

Bunt Gemischter Salat mit Bauernhofei Fr. 10.50

Crevettencocktail, Brioche Toast & Butter Fr. 16.50

Beefsteak Tatar Hausart, Fr. 19.50

mild rassig oder feurig, Brioche Toast und Butter

Rindscarpaccio mit Rucola & Parmesan, Fr. 19.50

Zwiebelringen, Kapern und Olivenöl

Menusalat Fr. 6.80 Tagessuppe Fr. 6.80

Hauptgang

Spaghetti an Carbonararahmsauce nach Hausart, Fr. 22.50

mit Schinken, Speck und Ei

Kalbs Cordon bleu, buntes Saisongemüse, Pommes frites Fr. 39.00

Weisse und grüne Spargeln an Hollandaise-Sauce Fr. 33.00

Dazu neue Bratkartoffeln und Muothtaler Urwaldroschinken

Kunterbunt's

Beeftatar 200 g mit Muothtaler Urwaldroschinken, Fr. 35.00

mild rassig oder feurig, Brioche Toast und Butter

Beefsteak Tatar 150 g Hausart, Fr. 29.00

mild rassig oder feurig, Brioche Toast und Butter

Pouletbrustchnusperli «Swiss Premium» dazu Barbequesauce, Fr. 26.00

bunt garniert mit Salaten und Ei und Melone

Eglifilets aus Frutigen gebacken Fr. 33.00

bunt garniert mit Salaten und Ei und Melone

Hausgemachter Siedfleischsalat bunt garniert Fr. 24.50

garniert mit Salaten und Ei und Melone

Tagesdessert Fr. 6.50

Erdbeeren Romanoff

Menuänderungen führen zu einem Aufpreis, mind. Fr. 2.50

