

Freitag, 15. Dezember 2017

Vorspeisen

Zu jedem Tagesgericht servieren wir Ihnen ein
Bunter Saisonsalat oder eine Maroni Schaumsuppe

Hausgeräuchertes Lachsforellen Filet aus Rubigen, Sellerie Variation 19
Bunter Salat, Speck Krokant, Ersiger Rührei 9

Tagesteller

Poulet Curry, Asia Gemüse, Koriander, Erdnüsse 20
Basmatireis

Chef Empfehlung

Schweinssteak mit Morchel Champignons Sauce 29
Frische Tagliolini, Winter Gemüse

Tagesfisch

Gebraatenes Neuenburger Felchenfilet 32
Basmatireis, Curry Kokos Sauce, Erdnüsse

Pasta

Frische Tagliolini, Basilikum Pesto, Pinienkernen 18

Klassiker

Schweins Cordon Bleu Rolle mit Speck und gereiftem Käse 33
Pommes Frites, Winter Gemüse

Rindstatar Platanenhof, Ämme Beck Brot, bunter Salat 19/36
Pommes Frites zusätzlich 3

Bunter Salat mit Gemüse und Nüssen, gebratene Pouletbrust Streifen 19

Mini Tagesdessert

Panna Cotta, Zwetschgen Kompott 6

Mittagsmenü

Gebratene Jakobsmuschel, Roter Curry Schaum

Rinds Filetwürfel, Morchel Champignons Sauce
Frische Tagliolini, Winter Gemüse

Oder

Gebratenes Zander Filet

Basmatireis, Curry Kokos Sauce, Koriander, Erdnüsse

Panna Cotta, Zwetschgen Sorbet, Kompott

3 Gänge CHF 49

2 Gänge CHF 45

Hauptgang CHF 39

Wein Empfehlung pro Glas

Weisswein:	Sauvignon blanc 2016 Waadt, Chablais, Badoix	6
Rotwein:	Pinot Noir 2014 Bielersee, Twann, Lukas Hasler	6

Gluschtige Erfrischungen:

Apfelschorle vom Bauernhof, Mangoschorle, Holunder-Zitronen Wasser, Apfel-Holundercüpli mit oder ohne Alkohol, Tessiner Citro etc...