

## Zum Apéro

- Alpkäse-Möckli** 🦋 mit Aprikosensenf, Käse von Serafin Caviezel in Vrin, Val Lumnezia 6.-
- Steinbock-Trockenwurst** aus dem Val Lumnezia mit süss-saurem Kürbis 9.-
- Getrocknetes Schweins-Nierstück** mit Quitten-Chutney 9.-

## Vorspeisen

- Saisonaler Blattsalat** 🦋 mit Ei und gerösteten Kernen 8.50
- Gemischter Salat** 🦋 ein bunter Einstieg mit frischen Rohkostsalaten 10.50
- Wintersalat** 🦋 mit Rotkabis, Mandarinen, Blattspinat, Nüssen und Ziegenfrischkäse vom Geissepeter an Honig-Baumnußdressing 13.50
- Schwarzwurzeln** 🦋 mit Pumpernickel und Orangenmayonnaise 14.50
- Tagessuppe** (🦋) der Service informiert

## Hauptgerichte

- Rindshuftsteak überbacken mit Kräuterbutter** 42.-  
angerichtet mit hausgemachten Pommes Frites aus Kartoffeln von unserem Hof
- Warmer Seeländer Schinken** angerichtet mit Gelberbsenpüree, Rüeblì und gefüllter Zwiebel, dazu Gurkenrelish & Essiggemüse 38.-
- Eglifilets Müllerinnen-Art** 38.-  
mit nussbrauner Butter, Orangenmayonnaise und Salzkartoffeln oder Pommes Frites
- Vegi-Rösti** 🦋 mit Ingwer-Lauchgemüse, überbacken mit Raclette dazu herbstliches Quitten-Chutney, karamellierte Schalotten und eingemachte Quitte 28.-
- Cremige Polenta** 🦋 mit Ofengemüse, Relish von grünen Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und geriebenem Alpkäse 28.-  
*dazu passen gut die Steinbock-Trockenwurst oder das getrocknete Schweins-Nierstück*
- Buntes Ofengemüse** als Beilage zu den Gerichten + 6.-

🦋 Vegetarische Gerichte.

Fast alle Gerichte sind als kleine Portion erhältlich, 15% Preisreduktion.  
Rinds-Tatar jederzeit auf Vorbestellung erhältlich.