

## Zum Apéro

---

<b>Hauswurst</b> mit Gemüsepickles	9.-
<b>Alpkäse-Möckli</b> (Alp Ramosa, Val Lumnezia) mit Aprikosensenf	7.-
<b>Seeländer Schinken</b> kalt aufgeschnitten mit Gemüsepickles	21.-

## Vorspeisen

---

<b>Gemischter Salat</b> ein bunter Einstieg mit Rohkostsalaten	10.50
<b>Saisonaler Blattsalat</b> mit Ei und gerösteten Kernen	8.50
<b>Wintersalat</b> Blattsalate mit Tête de Moine, Gelberbsen, gebratenem Speck und gerösteten Nüssen an Honig-Baumnussdressing	14.50
<b>Schwarzwurzeln</b> mit Pumpernickel und Orangenmayonnaise	14.50
<b>Randencarpaccio</b> mit Orangen, Ziegenfrischkäse und Ingwer	14.50

## Hauptgerichte

---

<b>Rindshuftsteak überbacken mit Kräuterbutter</b> angerichtet mit selbstgemachten Pommes Frites	44.-
<b>Tatar vom Rind</b> (120gr/200gr) angerichtet mit eingemachten roten Zwiebeln, Gemüsepickles und Butter dazu servieren wir Toastbrot	23.-/34.-
<b>Bauernbratwurst aus eigener Metzgerei</b> mit Zwiebelsauce und Rösti vom Holzofen oder mit selbstgemachten Pommes Frites	24.-
<b>Cordon-bleu vom Seeländer Schwein</b> mit Preiselbeeren gefüllt mit Greyerzer und Seeländer Schinken angerichtet mit Saisongemüse und Pommes Frites	34.-
<b>Eglifilets Müllerinnen-Art mit Orangenmayonnaise</b> angerichtet mit nussbrauner Butter, Salzkartoffeln oder Pommes Frites	39.-
<b>Vegi-Rösti</b> vom Holzofen mit Rahmsauerkraut, karamellisierten Äpfeln, Schmelz-Zwiebeln und Nüssen	28.-
<b>Polenta Valdostana</b> sämige Polenta mit grilliertem Cicerino rosso, Vacherin Mont d'Or und Apfel-Chutney	28.-
<b>Buntes Saisongemüse</b> als Beilage zu einem Hauptgericht	+ 6.-
<b>Sauerkraut</b> zu einem Hauptgericht	+ 4.-