

Menu

Geniessen Sie unser abwechslungsreiches
Menu und gleich auch den passenden Wein dazu:

**Asiatischer Rindfleischsalat mit Chinakohl
an Soja-Sesam-Dressing**
Kernling, Burkhart, Ottenberg

Süsskartoffel-Shot mit seinem Stroh

Steinbutt an Safransauce auf Blattspinat mit Steinpilztorteloni
Molignon, Chasselas, Adrian Mathier, Salgesch

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“
Wildreis und Gemüse garnitur
Magnum Lopez Cristobal, Crianza
Tempranillo und Cabernet, Merlot, Ribero del Duero

Parfait glacé Grand Marnier im Schokobecher

*

**Menu komplett CHF 72.—
plus Weinbegleitung CHF 19.50**

inkl. 8% MwSt

Vorspeisen

| | |
|---|----------|
| Blattsalat mit Hausdressing oder Italienne | CHF 8.— |
| Gemischter Salat mit Hausdressing oder Italienne | CHF 10.— |
| Berger Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Croûtons | CHF 14.— |
| Asiatischer Rindfleischsalat mit Chinakohl an Soja-Sesam-Dressing | CHF 16.— |
| Steinbutt an Safransauce auf Blattspinat mit Steinpilztorteloni | CHF 17.— |
| Crevetten mit Gemüseterrine und Limettengelée | CHF 16.— |
| Süsskartoffel-Shot mit seinem Stroh | CHF 7.— |
| Geflügelcrèmesuppe mit Geflügeleinlage | CHF 11.— |

Vegiteller

| | |
|--|----------|
| Steinpilztorteloni an Rahmsauce mit Gemüse garnitur | CHF 25.— |
| Kartoffelgnocchi mit Schmortomaten, Pinienkernen und Blattspinat | CHF 25.— |

Desserts

| | |
|--|----------|
| Ananascarpaccio mit Blutorangensorbet auf Wunsch mit Aperol parfümiert | CHF 12.— |
| Parfait glacé Grand Marnier im Schokobecher flambiert | CHF 11.— |
| Das traditionelle Caramelköfli | CHF 9.— |
| Crêpe Suzette Fast nirgends mehr erhältlich und doch so beliebt... ab 2 Pers/Pers Pfannkuchen werden in einer feinen Caramel-Orangensauce vor Ihren Augen am Tisch flambiert. Dazu servieren wir Vanilleeis und Rahm. | CHF 18.— |

Unsere Klassiker

| | | |
|--|-----------------------|-----------------|
| Pouletbrust aus Märwil mit Carl-Boos-Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse garnitur | | CHF 27.— |
| Zanderknusperli mit Tartaresauce, Wildreis und Gemüse | | CHF 27.— |
| Nüsslisalat mit Ei und Pinienkernen und gebratenen Lammmentrecôtestreifen | | CHF 24.— |
| Schweinssteak „Arenenberger“ mit Pilzen, Speck und Nüssen gratiniert, Röstikroketten und Gemüse | | CHF 31.— |
| Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse garnitur | | CHF 36.— |
| Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Wildreis und Gemüse garnitur | | CHF 39.— |
| Tartare traditionell Zartes Rindsfilet vom Schweizer Rind wird von Hand geschnitten und mit allen Zutaten vor Ihren Augen am Tisch zubereitet, auf Wunsch gewürzt und mit Cognac abgeschmeckt. Dazu Toast vom Mohn und Butter | | CHF 45.— |
| Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Reiche Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl wird vom Service tranchiert und angerichtet | ab 2 Pers/Pers | CHF 55.— |
| Ganze Seezunge gebraten mit Salzkartoffeln und Blattspinat Wird auf Wunsch vom Service filetiert und angerichtet | | CHF 44.— |
| Schweinsfiletmédailles mit Cognac flambiert an Meaux-Senf-Rahmsauce dazu bunte Gemüse garnitur und Nudeln | ab 2 Pers/Pers | CHF 39.— |

**Unser Fleisch stammt aus der Schweiz
Lamm kommt aus Neuseeland**

inkl. 8% MwSt.