

TAGESMENU

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

KLEINE MAHLZEITEN

Gemischter Salat / CHF 12.50

Siedfleischsalat auf grünem Blattsalat (Schweizer Weiderindfleisch) / CHF 16.50

Hausgemachte Schweinsbratwurst an Portweinzwiebelsauce und Brot / CHF 14.50

Portion Pommes Frites / CHF 8.50

Chicken Nuggets mit Pommes Frites / CHF 14.50

Frische Eierschwämmli-suppe / CHF 10.50

Salatteller mit unseren hausgemachten Kräuterlammhacktätschli (Schweizerlamm) / CHF 24.50

SANDWICHES

Rohschinken, Salami oder Käse / CHF 8.50

Salami oder Rohschinken mit Käse / CHF 9.50

MENUS

MENU 1: Äpler Magronen mit Speck, Zwiebeln, Käse, Rahm und hausgemachten Apfelschnitzli CHF 21.50

MENU 2: Pilz – Risotto mit Eierschwämmli, Steinpilzen, Champignons Weisswein, Rahm und Käse / CHF 21.50

MENU 3: Wildschweinpfeffer aus Revier- Jagt mit Rotkraut, Rosenkohl und Eierspätzli / CHF 25.50

MENU 4: Forellenfilet Vordergeissboden auf Risotto und Speckgemüse / CHF 25.50

MENU 5: Panierte – Schnitzel vom Nierstück mit Gemüse und Pommes Frites / 24.50

MENU 6: Egli Knusperli (Wildfang) an Tatarsauce mit lauwarmen Gemüsesalat / CHF 26.50

MENU 7: Vordergeissboden -Teller. Käse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, geräuchertem Speck / CHF 24.50

DESSERTS

Hausgemachter Schoggikuchen mit Rahm / CHF 7.50

Bei schönem Wetter knuspriger Nussgipfel / CHF.4.00

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

ROT Ojo de Agua Dieter Meier's Malbec (Argentinien)
WEISS: Basa Blanco Do Rueda / Verdejo, Viura (Spanien Duero Tal)

1 dl / CHF 5.50 2.5 dl / CHF 13.00 5 dl / CHF 26.00 7.5 dl / CHF 39.00

Fleischherkunft	Geflügel, Schweiz, EU, Schweinefleisch, Schweiz, Rindfleisch, Schweiz	Wild, Schweiz, EU Kalbfleisch, Schweiz Lamm Schweiz
-----------------	--	--