

## Wochenangebot / weekly offer

Vorspeisen / *Starter* 7.50

**Kleiner Nüsslisalat**

Ei – Croûtons

*Field salad – egg – croutons*

**Tomatencremesüppchen**

*Tomato cream soup*

### Hauptgang / *Main course*

Fisch / *Fish* 29.50

**Gebratenes St. Pierre Filet**

Safranrisotto – Fenchelorange

*Roasted St. Pierre Filet – saffron risotto – fennel orange*

Vegetarisch / *Vegetarian* 24.50

**Überbackene Käsespätzli**

Erbsen – Rüebli – Lauch

*Cheese noodles au gratin – peas – carrots – leek*

Fleisch / *Meat* 29.50

**Geschnetzelte Kalbsleber**

Bratkartoffeln – Röstzwiebeln – Apfelwintergemüse

*Sivers of veal liver – fried potatoes – roasted onions – apple winter vegetables*

Dessert / *Dessert* 7.50

**Tiramisu mit Caféglaçé**

*Tiramisu with coffee ice cream*

### Weinempfehlung / *wine recommendation*

**Weisswein/white wine:** Saluez le Saboteur, Chenin Blanc, Viognier, Blanc Fumé, Südafrika 8.00/dl

**Rotwein/red wine:** Rebo Mille I, Rebo, Italia 8.50/dl