

...es ist Pfifferlingszeit!

Pfifferlingrahmsuppe mit Kräutercroutons 2,6,A,I	8,90€
Knackige Blattsalate der Saison in einer feinen Dijon-Senf-Vinaigrette, garniert mit goldgelb in Butter gebratenen Pfifferlingen, Schalotten und Kräutern, dazu Olivenöl-Baguette J,G,A	19,50€
Pfifferlinge à la Creme mit Zwiebeln, dazu hausgemachten Semmelknödeln mit Speck gefüllt und Zupfsalat-Garnitur 1,2,A,C,G	19,90€
Grüne Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen , Kräutern, Zwiebeln, Tomatenwürfeln und Landschinken in Butter gebraten 2,A,C,G	21,50€
Saftiges Hähnchenschnitzel in Sesammantel mit Pfifferlingen in Rahm, dazu Kartoffel-Zucchini-Gratin 2,A,G,K,I	21,50€
...	
3 Matjesfilets mit roten Zwiebelringen, Prinzessböhnchen im Speckmantel und Bratkartoffeln D	19,90€
Rotes Hähnchencurry mit Wokgemüse und Kokosmilch an Basmatireis mit feinen Erbsen und Karotten 1,G	20,50€
Lachsfilet (ca. 160g) vom Grill auf Salbei-Limetten-Soßen-Spiegel, Blattspinat mit Zwiebelwürfeln und Kartoffel-Rösti-Ecken 1,2,D,G	21,90€

Sommer, Sonne ... Flammkuchen!

Flammkuchen Original „Elsässer Art“ mit Crème fraîche, Speckwürfeln und Zwiebelringen A,C,G	16,50€
Flammkuchen „Tomate-Mozzarella“ auf Basilikumpesto- Crème fraîche, Rucolasalat und Sonnenblumenkernen 1,A,C,G	16,70€
Flammkuchen „Berner Art“ mit Crème fraîche, mildem Gebirgskäse, frischen Champignons, roten Zwiebelringen und Alpenkräutern garniert A,C,G	16,90€

...als Dessert empfehlen wir

Dunkles Schokoladensoufflé mit Pistazienkern auf Himbeersößenspiegel und Fruchtgarnitur 1,2,A,C,E,F,G,H	8,90€
---	-------