


# SAISON - ARTIKEL


Crèmesuppe von frischen Pfifferlingen mit Gartenkräutern 5,0 

Schweizer Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Pfifferlingen, Gemüse und Käse überbacken, Salate  
10,9 

Wald und Acker- Ofenkartoffel mit Pfifferlingen und Käse überbacken, Salatgarnitur  
9,8 

selbstgemachter Wildkräuter-Crêpes mit frischen Pfifferlingen und Käse gefüllt, Salate  
11,9 

Frischteignudeln mit frischen Rahmpfifferlingen und Parmesan, Salatteller  
11,9 

gefüllte Italienische Nudeltaschen im Pfifferlings-Parmesan-Beet  
10,9 


Frängischer Semmel-Burger

Weckknödel-Rösti mit Pfifferlingen, Marktgemüse und Käse überbacken, Salatgarnitur  
10,9 

\*\*\*

Blattsalate an Rucola-Vinaigrette, frittierte, kleine Tintenfischringe und Garnelen, Baguette  
11,9

Frühlingssalate an Kräuter-Senf-Vinaigrette umlegt mit Rinderfiletstreifen vom Grill, Parmesan, Baguette  
13,9

Blattsalate an Mango-Balsamico umlegt mit gebeiztem Lachs & Garnelen im Knusper-Mantel, Baguette   
13,9

Schweineschnitzel mit Rahmpfifferlingen überzogen, Kartoffelplätzchen, Salatteller  
14,9

Schweinerückensteak auf Schweizer Kartoffel-Gemüse-Rösti  
im Ofen mit frischen Champignon und Käse überbacken

13,9

Putensteak vom Grill mit Marktgemüse, Pfifferlingen und Gorgonzola gratiniert, Rohkartoffel-Rösti  
13,9

in Rotwein geschmortes Ochsenbäckchen auf Frischteignudeln, Pfifferlingen und Marktgemüse  
14,9

Poularden-Keule gefüllt mit Pfifferlingen auf Nudeln mit Marktgemüse und Soße  
11,9