

MENU-SURPRISE		GETRÄNKEBEGLEITUNG		
			3- Gang	4-Gang
3-Gang Vegi	49	Wein	24	32
3-Gang Fleisch & Fisch	64	Bier	15	20
4-Gang Vegi	65	alkoholfrei	15	20
4-Gang Fleisch & Fisch	81	gemischt	18	26
VORSPEISEN		HAUPTGÄNGE		
Bunter Blattsalat mit Hausdressing und karamellisierten Kernen	9	Sämiger Weissweinsrisotto mit geräuchertem Lauch dazu getrocknete Tomaten und ein Kräuteröl		25
Melonenkaltschale mit hausgemachtem Kartoffel-Grissini	12	Schweinsrückensteak auf Sommergemüse an kräftiger Rotweinsauce serviert mit Kräuter-Ofenkartoffeln		32
Bunter Brotsalat «Bären»	12	Tagesfisch aus heimischen Gewässern auf Camargue-Reis mit Kohlrabenpüree an einer Buttersauce		35
+Hundwiler Coppa	14			
+Marbacher (LU) Burrata	16	Bio-Rindsschmorbraten an kräftiger Rotwein-Balsamicosauce dazu Tagliatelle und buntes Sommergemüse		38
DEKLARATION				
Schwein: Schweiz Rind: Mühltoberhof, Niederteufen Fisch: Kundelfingerhof Schlatt TG				