

# **IGP-GASTROWOCHEN**

**18.9.-3.10.2021**

## **VORSPEISEN**

**Solothurner Wy-Süpli** **10.50**

mit Gemüsewürfeln

**Pastinaken Suppe** **10.50**

mit Appenzeller Mostbröckli IGP

**Walliser Teller IGP** **14.50**

mit Rohschinken, Trockenfleisch und Trockenspeck

**Warmes Carpaccio** **14.50**

von Berner Zungenwurst IGP und Berner Hobelkäse

## **SALATE**

**Grüner Blattsalat** **8.50**

mit Brotwürfeln

**Gemischter Salat** **10.50**

Assortierte Salate mit Kernen-Mix

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

# **IGP-GASTROWOCHEN**

**18.9.-3.10.2021**

## **HAUPTGÄNGE**

**Waadtländer Papet** **26.50**

mit Saucisse aux coux vaudoise IGP

(Kabiswurst mit Lauch-Kartoffel-Gemüse)

**Saucisse d'Ajoie IGP** **26.50**

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

**St.Galler Bratwurst IGP** **22.50**

mit Zwiebelsauce und Rösti

**Spaghetti mit Appenzeller Pantli IGP** **21.50**

mit roten Zwiebeln, Ruccola, Rahm und Sprinz

**Walliser Teller IGP** **28.50**

mit Rohschinken, Trockenfleisch und Trockenspeck

## **DESSERT**

**Zwetschensorbet mit Damassine** **12.50**

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## Immer wieder beliebt

**Schweinsschnitzel paniert** 23.50 /26.50  
Gemüse, Pommes-frites

**Kalbsschnitzel paniert** 36.50 /39.50  
Gemüse, Pommes-frites

**Schweinsrahmschnitzel** 23.50 /26.50  
Champignonrahmsauce, Tagliatelle, Früchtegarnitur

**Kalbsrahmschnitzel** 36.50 /39.50  
Champignonrahmsauce, Tagliatelle, Früchtegarnitur

**Walking Teller** 26.50  
grillierte Pouletbrust mit Kräuterbutter  
Mit Gemüse oder bunter Salatgarnitur serviert

**Bunter-Gemüse Teller (vegetarisch)** 24.50  
Mit Pommes-frites oder Krokette

**Rösti mit Raclettekäse überbacken und Spiegelei (vegetarisch)** 22.50

## Säge Steaks

	<u>200 gr.</u>	<u>300 gr.</u>	<u>400 gr.</u>
<b>Rinds – Entrecôte SQB</b>	44.50	51.50	58.50
<b>Schweins - Steak</b>	32.50	38.50	44.50
<b>Pferde - Entrecôte</b>	36.50	42.50	48.50

Die Steaks servieren wir Ihnen mit Gemüse und drei Buttervariationen.

Als Beilage wählen Sie:

Pommes-frites, Krokette, oder Tagliatelle

Mit Beilage Rösti 2.--

## Bodenständig, traditionell oder fast in Vergessenheit geraten.

**Kalbsleberli \*Maison\*** 31.50/34.50  
an Portwein-Jus mit Kräutern, serviert mit Rösti

**Felchenfilet \*Thurgauer Art\*** 29.50/32.50  
gebraten mit Apfelwürfeln und Minze  
Serviert mit Salzkartoffeln