





# Monatsspezialitäten März

Alle Gerichte inkl. Menüsalat oder Tagessuppe

Penne an Morchelrahmsauce mit Spinat und grillierten Kalbfleischstreifen CHF 24.50

Geschnetzelte Kalbsleberli mit Salbei und Zwiebeln an Portweinsauce, gebratene Apfelscheiben und Rösti CHF 26.00

Skrei (Winterkabeljau) im Backteig (NO)

Remouladensauce und Pommes frites

CHF 20.50

## Vegi

Flammechueche mit Lauch und Fetakäse
Parmesan, Ruccola und Cherrytomaten
CHF 18.50

### Monatsweine (Flaschenqualität)

### Weisswein

Brestenberger Blanc de Noir 2022, Lindenmann 1dl CHF 6.00

#### Rotwein

Bistrot Chic 2021, France (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah) 1dl CHF 6.00

<sup>-</sup> Alle Preise inkl. MwSt.

<sup>-</sup> Unser Fleisch und Fisch stammt, falls nicht auf der Karte deklariert, aus der Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne