

Winter-Hit Karte

Vorspeise

Kürbiscrèmesuppe mit Milchschaum und caramelisierten Kürbiskernen	11
Nüsslersalat mit Speck und Ei	11
Stettler-Bratwurstdegustation	
Förster-, Triple Bacon- und Winzergriller mit Pommerysenf	
- serviert mit Saisonblattsalat	15
- aufgeschnitten als Apéroplatte für in die Mitte des Tisches	9

Hauptgang

Sautierte Kalbsleber am Stück mit caramelisierten Äpfeln und Balsamicojus	39
Brasato al Barolo - geschmorter Rindsschulterbraten an Rotweinsauce	37
Beilagen zum Hauptgang: Hausgemachter Mashed Potatoes und Wintergemüse	

Dessert

Marroni-Grappamousse mit eingelegten Rotwein-Zwetschgen	12
Passionsfruchtparfait mit weissem Schokoladen-Brownie	12

Weinempfehlung

	1 dl	75cl
Riesling-Sylvaner Aagne AOC, Familie Gysel, Schaffhausen, 2015	7.1	46
MeGa Domaine Château de Vaumarcus DOC (Gamaret, Merlot), Caves Châtenay, Neuenburg, 2015	8.6	56

Fleischlieferant: Metzgerei Stettler, Schüpfen

Fleischdeklaration: Kalbsleber, Brasato und Griller aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.