

Winter-Hit Karte

Vorspeise

Randen-Orangensuppe mit Crème fraîche	11
Nüsslersalat mit Speck und Ei	11
Hausgemachte Waldpilzravioli mit Seeländer Rohschinken und und Bärner-Hobelkäse	18
Stettler-Bratwurstdegustation	
Parmesan-Zitronen-, Kräuter- und Double Smokegriller mit Pommerysenf - serviert mit Saisonblattsalat	15
- aufgeschnitten als Apéro für in die Mitte des Tisches	9

Hauptgang

Über Nacht gegarte Schweinshaxe an Preiselbeere-Stout Sauce	31
Geschmorte «Ox head filet» an Rotweinsauce	37

Beilagen zum Hauptgang:

Hausgemachte Serviettenknödel und Wintergemüse

Weinempfehlung

	1 dl	75 cl
Riesling-Sylvaner Aagne AOC, Familie Gysel, Schaffhausen, 2017	7.1	46
Pinot Noir Réserve Barrique AOC Johanniterkeller Martin Hubacher, Twann, 2016	9.1	59

Fleischlieferant: Metzgerei Stettler, Schüpfen

Fleischdeklaration: Rindfleisch und Schweinefleisch aus der Schweiz.