

## Winter-Hit Karte

### Vorspeise

|  |    |
|--|----|
| Randen-Orangensuppe mit Crème fraîche  | 11 |
| Nüsslersalat mit Speck und Ei  | 11 |
| Hausgemachte Waldpilzravioli mit Seeländer Rohschinken und<br>und Bärner-Hobelkäse | 18 |
| Stettler-Bratwurstdegustation  |    |
| Federkohl mit Speck-, Chorizo- und Bündnergriller 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,<br>Familie Gysel, Schaffhausen, 2017                | 7.1  | 46    |
| Pinot Noir Réserve Barrique AOC<br>Johanniterkeller Martin Hubacher, Twann, 2016 | 9.1  | 59    |

Fleischlieferant: Metzgerei Stettler, Schüpfen

Fleischdeklaration: Rindfleisch und Schweinefleisch aus der Schweiz.