

Winter-Hit Karte

Vorspeise

Randen-Orangensuppe mit Crème fraîche	11
Caesar Salad mit Pouletbruststreifen	15
Hausgemachte Bärlauchravioli mit Seeländer Rohschinken und 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:

Hausgemachter Mashed Potatoes und Wintergemüse

Weinempfehlung

	1 dl	75 cl
Riesling-Sylvaner Aagne AOC, Familie Gysel, Schaffhausen, 2017	7.1	46
Fläscher Blauburgunder AOC Weingut Davaz, Graubünden, 2016	8.3	54

Fleischlieferant: Metzgerei Stettler, Schüpfen

Fleischdeklaration: Rindfleisch und Schweinefleisch aus der Schweiz.