

VORSPEISEN

ab 18.00h

Nüssli-Salat für Zwei

Serviert mit lauwarmen Dörrbohnen und «Speck» garniert mit Wintergemüse an Apfel-Senf Dressing Fr. 19.50

Raclette Bruschetta für Zwei

Schmelzkäse auf Hausbrot und Kartoffelscheiben mit mixed Pickles Fr. 13.50

Kleiner grüner Blattsalat

Mit unserem Hausdressing und Buurebrot Fr. 8.50

HAUPTGERICHTE

Zürcher Geschnetzeltes

Soja-Geschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce, serviert mit hausgemachter Kartoffel-Rösti Fr. 29.50

Graubündner Capuns Pfännchen für Zwei

Krautstielblätter gefüllt mit Spinat, «Speck»- und Brot-Würfelchen mit Käse leicht überbacken dazu Salzkartoffeln Fr. 49.50

Freiburger Voressen

Soja-Würfel in Portwein-Rosmarin Jus geschmort dazu Kartoffel-Sellerie Stampf und Gemüse-Garnitur Fr. 29.50

Frische Pastetli vom Hausbäcker

Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Räuchertofu, Karotten und Erbsen dazu Buttergemüse Fr. 29.50

Ghacktes und Hörnli

Gratiniert im Ofen mit hausgemachtem Apfelmus Fr. 28.50

Tessiner Rotwein Risotto

Mit Steinpilzen, Lauch, Radicchio und geriebenen Parmesan Fr. 28.50

Royal Cheese Burger

Schmelzkäse, Tomaten, Essiggurken, gebratene Zwiebeln, Salatblatt und hausgemachte Cocktailsauce im Laugenbrot dazu Süsskartoffel-Pommes Fr. 29.50

DESSERT

Caramel-Köpfli

Sämiger Caramel-Flan mit Krokant Fr. 9.50

GETRÄNKE EMPFEHLUNG

Appenzell Quöllfrisch Bier Dunkel (CH) 5.2%

Malzig, vollmundig mit Röstaromen 3.3dl Fr. 6.50

**GERNE GEBEN WIR IHNEN AUCH EINE
WEINEMPFEHLUNG ZU UNSEREN GERICHTEN**