

SPEISEKARTE

MEHR-
GÄNGER

Wir servieren euch ein Menu inspiriert durch das Thema «Futtern wie bei Grossmüttern».

Wir tauchen für die Wintermonate Dezember bis Februar ein, in die Kochbücher unserer Grossmütter, schwelgen in Kindheitserinnerungen & geben alten Klassikern neuen Glanz!

5-Gänger Fleisch	97.00
5-Gänger Vegetarisch	92.00
4-Gänger Fleisch	86.00
4-Gänger Vegetarisch	81.00
+ Käse	+ 11.00
Getränkebegleitung (zu 4 Gängen)	38.00

Der Mehrgänger kann jeweils von Mi-Sa 18.30 bis 20.30 Uhr bestellt werden & die Tellerspeisen haben wir normalerweise bis 21.30 Uhr im Angebot.

Unsere Gemüse und Früchte beziehen wir, wann immer möglich von Bio-Produzent*innen.
Wir servieren Schweizer Fleisch und Fisch.
Unsere Gerichte sind hausgemacht.
Bei Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich an unser Team. Wir beraten Sie gerne.

Die Preise sind in Schweizer Franken, die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen.

ROSMARIE



- 1 wirsing / frischkäse / gemüse / bratapfel / zwiebel / knusper

LISI



- 2 randen / vielerlei birne / baumnüsse / feta

MIGROSmuetter

Zusatzgang

- 3  schlemmerfilet (fisch) / kartoffel / spinat
-  schlemmerfilet (blumenkohl) / kartoffel / spinat

HANNY

- 4  hackbraten von rind & schwein / kartoffel / pastinake / wintergemüse / steinpilz
-  vegi hackbraten aus mehlbohnen & gemüse / kartoffel / pastinake / wintergemüse / steinpilz

GRAND-MAMAN

- 5 apfelbeignet / vanille / zimt / nuss

SPEISEKARTE

TELLER-
SPEISENVORSPEISEN
& KLEINIGKEITEN**MARZER-SALAT** 15.00

Bunt gemischter Blattsalat mit
saisonalen Köstlichkeiten/ Hausdressing
(unsere Mitarbeiterinnen geben gerne Auskunft zu
den aktuellen Zutaten)

ROSMARIE 19.00

Wirsingroulade mit Frischkäse & Gemüse /
Bratapfel / Zwiebelsoubise / Knusper

LISI 18.00

Randencarpaccio / vielerlei Birne / geröstete
Baumnuss / Fetaschaum

MIGROSmuetter 21.00

Schlemmerfilet (Fisch von der Fischzucht
Rubigenhof) / farbige Kartoffelchips / Spinat

MIGROSmuetter (VEGI) 19.00

Schlemmerfilet (gebackener Blumenkohl) /
farbige Kartoffelchips / Spinat

HAUPTSPEISEN

VOM FELD 39.00

Vegi Hackbraten aus Mehlabohnen & Gemüse /
Kartoffel-Pastinakenstampf / Sossengemüse /
Steinpilz-Sauce

ANIMALISCH 43.00

Hannys Hackbraten aus Rind & Schwein /
Kartoffel-Pastinakenstampf / Sossengemüse /
Steinpilz-Rahmsauce

GEMÜSIGES (vegan) 37.00

Inkawurzelpüree / gebackene Randen /
Schwarzwurzel & Stachys /
fermentierte Zimtkartoffeln / Kimchi
karamellierter Topinambur

SÜSSES & NACHSPEISEN

SÜSSER SCHLUSS 19.00

Apfelbeignets (im Tempurateig) / Vanilleglace /
Zimt-Nussknusper

FORMAGGIO 16.00

Ziegenkäse von der Alp Grava /
Quittenpöstli / hausgemachtes Brot