

Freitag 20. November 2020

Selleriecremesuppe mit Honig
oder
Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen

Hausgemachte Ravioli mit Apfel-Sellerie-Füllung
Salzeibutter und gerösteten Baumrinde

22

Gebrauchte Jempacher Felchenfilets an Peterliöl
serviert mit Risotto und Wurzgemüse

27

Saftiger Kalbsbraten vom Hals an Champignonrahmsauce
dazu Polenta und Runden

26

Hauspezialitäten:

Sure Mocke mit Schmor Gemüse und Kartoffelstock

34

Rösli's Hackbraten

an Steinpilzrahmsauce mit Spätzli und Tagesgemüse

32

Dessert

Saisonaies Dessert

Tagespreis

Schoggimousse mit Doppelrahm

11

Diverse Glacé

4.50