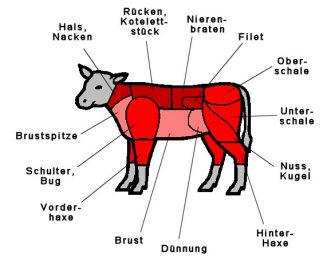


Kalbsmetzgete

23. bis 25. Oktober / 30. Oktober bis 1. November



Salat mit Kalbszunge und Huftspitz
an Senfkörnerdressing mit Weisskabis 16.50 / 21.50

Kartoffel-Nüsslisalat mit gebackenem Kalbskopf
und Sauce Tartar 16.50 / 24.50



Kalbsbratwurst mit Röstzwiebeln Fr. 12.50
- und Rösti Fr. 16,50



Kürbiscremesüppchen mit seinen Kernen
und gebratenen Kalbsmilken 12.50

Hackbraten an Rahmsauce mit Pilzen Fr. 21,50
- mit Kartoffelstock Fr. 25,50

Kalbsleberli mit Zwiebeln und Sauce Fr. 26,50
- und Rösti Fr. 30,50



Kalbschnitzel gebacken oder nature gebraten mit Kräuterbutter Fr. 30,50
- mit Pommes frites Fr. 34,50

Kalbsgeschnetzeltes mit Herbstpilzen Fr. 28,50
- mit Rösti Fr. 32,50

Kalbsrahmgulasch nach Wiener Art Fr. 24,50
- mit feinen Butterspätzle Fr. 28,50



Kalbshaxen aus dem Ofen Fr. 28,50
- mit feiner Rahmpolenta 32.50



Kalbskotlette (350g) mit Kräuterbutter Fr. 58,50
- mit Rösti Fr. 62,50



Portion Blaukraut Fr. 4.50
oder feines Herbstgemüse Fr. 4.50



Vanilleglace mit Kürbiskernlikör & Rahm 9.50
Gebackene Apfelküchle mit Zimtucker 10.50
-dazu Vanillesauce und Rahm 12.50



Vermicelles mit Meringues und Rahm 9.50
Coupe „Nesselrode“ 13.50 / 10.50

