

Winterküche - Seelenwärmer

Gerichte mit warmen, würzigen Aromen

Rindstafelspitz mit Wintergemüse und Kartoffel an würziger Bouillon serviert, dazu Merrettich		32.00
Pouletbrüstli - Medaillons an fruchtiger Currysauce mit Reis		24.00
Mageres, saftiges Rippli an Gin-Senfsauce, dazu Sauerkraut und gebratene Kartoffelschnitze		28.00
Raffinierter Wurzel-Linsen- Eintopf mit Vegi-Hackbällchen	VEGI	24.00
Spitzpeperoni mit Gewürz- Reis-Füllung Duftende Zutaten, wie Minze, Dill und Korinthen geben dem Reis muntere Frische. Dazu servieren wir eine Joghurtsauce mit getrockneten Feigen und Sesam.	VEGI	26.00