

Mittagsmenu von 11h30 bis 14h00

Hausgemachte Tagessuppe

**

Hauptgericht Fleisch (freitags Fisch)

Stärkebeilage

Gemüse garnitur

SFr. 22.00

**

Süssspeisenkomposition von unserem Pâtissier

SFr. 6.00

Dienstag, 10. August bis Samstag, 4. September 2010 mittags und abends

SALATE	Bella Italia		
	<i>Gebratenes, mariniertes Gemüse, Oliven, eingelegte Strauchtomaten</i>	als Vorspeise	SFr. 18.00
	<i>gehobelter Pecorino und Salametti vom Engadiner Schaf *</i>	als Hauptgang	SFr. 28.00
	Saxa- Bohnen * und Acht-Wochen-Nüdeli *	als Vorspeise	SFr. 18.00
	<i>Salat von grünen Saxa Buschbohnen und neuen Butter-Kartoffeln</i>	als Hauptgang	SFr. 28.00
	<i>Wurstsalat aus Kalbfleischkäse und Reckenkiener Greyzer</i>		
	Kreuz- Tartar	als Vorspeise	SFr. 18.00
	<i>Quenelles von fein gehacktem Rindfleisch kräftig gewürzt</i>	als Hauptgang	SFr. 28.00
	<i>mit grünem und Valle Maggia Pfeffer</i>		
	<i>Sommerliches Salatbouquet, Briochetoast und Butter von der Dörfchäsi Aarwangen</i>		
SUPPE	Luftiges Püree von Gartenerbsen		SFr. 12.00
	<i>mit gebratener Kartoffelspirale und gebackenen Pfefferminzmüsli</i>		
PASTA & VEGI	Pot au feu ohne Fleisch		SFr. 26.00
	<i>Kräftige Gemüsebrühe mit viel Wurzelgemüse, Lauch, Kohl, Acht-Wochen-Nüdeli und Meerrettichchips</i>		
	Maltagliati		SFr. 26.00
	<i>Auberginenpiccata auf Nudelfetzen und würzigem Ratatouille</i>		
FISCH	Steinbeisser		SFr. 33.00
	<i>Gebratene Medaillons vom Steinbeisser im Rauchschinkenmantel mit Salbei auf Nudelfetzen und würzigem Ratatouille</i>		
FLEISCH	Bonanza		SFr. 36.00
	<i>Grilliertes Steak vom Pferdefilet mit Rosmarinbutter</i>		
	<i>Gemüsebeilage und Bratkartoffeln aus Acht-Wochen-Nüdeli</i>		
	Glasierter Kalbshalsbraten		SFr. 36.00
	<i>mit feinem Bratenjus und gedünsteten Saxa- Buschbohnen</i>		
	<i>Gratinierte Griessgnocchi</i>		
DESSERT	Aprikosentraum		SFr. 9.50
	<i>Caramelisierte Blätterteigzunge mit Vanille- Aprikosen belegt</i>		
	<i>Halbgefrorenes aus Joghurt und Sauerrahm</i>		
	Semoule Victoria Dessertklassiker aus Frankreich		
	<i>Griessköppli im Weckglas, mit Johannisbeergelée und Himbeeren serviert</i>		SFr. 9.50
	* ProSpecieRara Produkte, siehe Beschreibungen auf Beiblatt		
	Unser Beitrag zum Jahr der Biodiversität		
SURPRISE	3-Gang-Menu von unseren Köchen komponiert, „LUCE“ zu jedem Gang ein passendes Glas Wein		SFr. 70.00

Donnerstagabends Käse- + Süssspeisenbuffet à discrétion p.P. SFr. 30.00

Alle nicht nach Herkunft erklärten Fleischgerichte werden aus regionalen CH-Produkten hergestellt (Umkreis 50 km)
 Preise inklusive 7,6% Mehrwertsteuer

Highlights

LUCE

jung spontan sympathisch