



Vorspeisen

Grüner Saisonsalat <i>mit gerösteten Kernen und Baumnusssplittern</i>	9
Chrüsimüsisalat <i>mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei</i>	11
Gebackener Iffwiler Bio-Wintergemüsesalat <i>an Meerrettichdressing mit Käsesablé</i>	12
Geröstetes Brioche <i>mit Ricotta und geschmortem Mandarinen-Brüsseler</i>	14
Sellerie-Apfelcrèmesuppe <i>mit Apfelchips</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Willys Jersey Blue Pecannüssen und Vorderschinken <i>dazu Pommes Frites und Gemüse</i>	29
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	45
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	39
Rindsschmorbraten <i>dazu Buchweizenpizokel und Gemüse</i>	33
Pouletbrust gefüllt mit Federkohlpesto <i>an Safranrahmsauce und Buchweizenpizokel</i>	32
Schweinsfiletstreifen an karamellisierter Schalotten-Marsalasauce <i>dazu hausgemachte Linguine und Gemüse</i>	39
Sauerkraut-Kreuzkümmelstrudel <i>auf Petersilien-Rahmkartoffeln</i>	28
Hausgemachte Bohnen-Falafel mit marinierten Karotten <i>dazu Quarkdip und Pitabrötli</i>	27
Vegetarischer Nussbraten an Safranrahmsauce <i>mit hausgemachten Linguine und Gemüse</i>	31
Hausgemachte Pasta mit oder ohne Fleisch <i>nach Tagesangebot</i>	23 / 20



**„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen“**

Winston Churchill

Desserts

Simus Schoggikuchen 11
dazu Crème fraîche und Früchtecoulis

Öpfuchüechli 12
mit Vanillesauce und Rahm

Honigmousse 10
mit mariniertem Orangensalat

Tagesdessert Tagespreis

Hausgemachte Glace pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer, Zitrone mit Rahm plus 1
weitere Fruchtglace/-sorbets nach Angebot

Bäremüntschi pro Stück 2.5
Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung

Café deluxe 11
Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche

**Geniessen Sie dazu ein Digestiv oder einen Grappa
von unserem Spirituosenangebot.**