



## Vorspeisen

Grüner Saisonsalat <i>mit gerösteten Kernen und Baumnusssplittern</i>	9
Chrüsimüsisalat <i>mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei</i>	11
Tomaten Bruschetta <i>mit Rucolasalat</i>	14
Fenchelsalat an Pastisvinaigrette <i>mit gerösteten Pistazien und gehobelter Belperknolle</i>	13
Kalte Senfsuppe <i>mit Brombeerrahm und Pfeffergranola</i>	11



## Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Sennenfladenkäse Spinat und Vorderschinken <i>dazu Frienisberger Frites aus Bio Kartoffeln und Gemüse</i>	29
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Frienisberger Frites aus Bio Kartoffeln</i>	45
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	39
Legehennen Burger mit Speckconfi im hausgemachten Brötli <i>dazu Ofenkartoffeln</i>	28
Marinierter Lammschulter <i>mit glasierten Rotweinschmelze und Risotto</i>	42
Forellenfilets mit Ingwer und Limette aus dem Ofen <i>auf gebackenen Sesam-Zucchetti dazu Couscous</i>	43
Tofu Burger mit Tomatenconfi im hausgemachten Brötli <i>dazu Ofenkartoffeln</i>	28
Linsen-Erbsenbratlinge <i>mit Minzedip und Risotto</i>	27
Vegetarischer Nussbraten an Basilikumrahmsauce <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*

Ricotta-Tarte 12  
*mit Kirschenkompott*

Marinierte Diemerswiler Erdbeeren 9  
*mit hausgemachter Safranglace*

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.**