



## Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat <i>mit gerösteten Kernen und Baumnusssplittern</i>	9
Chrüsimüsisalat <i>mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei</i>	11
Rüebli Tarte Tatin <i>mit Sauerrahm-Orangenpfefferglace</i>	15
Brioche Crostini mit „Blauer Meise“ (Blauschimmelkäse) <i>dazu Kabissalat</i>	14
Petersilienwurzelcrèmesuppe <i>mit Schlagrahm und Croûtons</i>	11



## Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit würzigem Bergkäse Alpenkräutern und Vorderschinken <i>dazu Frienisberger Frites und Gemüse</i>	29
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Frienisberger Frites und Preiselbeerkonfitüre</i>	45
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	39
Diemerswiler Kaninchenragoût an Weisswein-Kräuterjus <i>mit Oliven und gerösteten Mandeln, dazu Maisschnitten</i>	36
Lammhuft-Spiess auf Rahmsauerkraut <i>dazu Brandteignocchi</i>	42
Forellenfilets mit Quitten und Piment aus dem Ofen <i>dazu Aare-Risotto</i>	43
Kartoffelknödel mit Baumnuss-Kräuterfüllung <i>auf „Chicken of the Wood“-Lauchrahmsauce</i>	29
Geröstetes Wurzelgemüse an Rauchpaprikarahmsauce <i>dazu Brandteignocchi</i>	28
Vegetarischer Nussbraten an Rosmarinrahmsauce <i>mit Aare-Risotto 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*

Grünteeparfait im Sesam-Knuspermantel 12  
*mit pochierten Birnen*

Limetten-Joghurtmousse 11  
*auf Orangencarpaccio*

Tagesempfehlung 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.**