



Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat <i>mit gerösteten Kernen und Baumnusssplittern</i>	9
Chrüsimüsisalat <i>mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei</i>	11
Eclair gefüllt mit Radieslifriskäse <i>dazu Kräutersalat</i>	15
Bundzwiebel Tarte Tatin <i>mit Kresse-Sauerrahmglace</i>	14
Frühlingskräutercrèmesuppe <i>mit Schlagrahm und gebrannten Mandeln</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Sternenberg Mutschli Löwenzahnhonig-Silberzwiebeli und Vorderschinken <i>dazu Frienisberger Frites und Gemüse</i>	31
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Frienisberger Frites und Preiselbeerkonfitüre</i>	46
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	39
Schweinsfiletwürfel an Morchelrahmsauce <i>mit Bärlauchspätzli und Gemüse</i>	40
Lammhuftspiess auf Spinat-Radiesligemüse <i>mit Ofenkartoffeln und Radiesliblatt dip</i>	43
Gebratene Forellenfilets an Mohn-Sauerrahmsauce <i>dazu Bärlauchspätzli und Gemüse</i>	43
Aare-Arancini auf Erbsenpüree <i>mit gebratenem Gemüse</i>	28
Gebratene Ricotta-Zitronenküchlein <i>auf Spinat-Radiesligemüse, dazu Radiesliblatt dip</i>	29
Vegetarischer Nussbraten an Rosmarinrahmsauce <i>mit Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	32
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

Joghurtmousse 13
mit Pfirsich-Rosmarinkompott

Weisses Schoggiparfait im Haselnussmantel 12
mit eingemachten Kirschen

Sofias Empfehlung Tagespreis

Hausgemachte Glace pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer, Zitrone mit Rahm plus 1
weitere Rahmglace/Sorbets nach Angebot

Bäremüntschi pro Stück 3
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.**