

# MENU



## APERITIF

<b>WEISSWEIN / ROTWEIN 10cl</b>	8.50
<i>Tagesempfehlung aus der 75cl Flasche</i>	
<b>AMICERO SPRITZ</b>	7.50
<i>Alkoholfrei</i>	
<b>BERMONTIS SPRITZ</b>	12
<i>Bermontis   Prosecco   Soda</i>	

## VORSPEISEN / SUPPEN

<b>TAGESSUPPE</b> 	9
<b>BÄRLAUCHSUPPE</b>	9
<b>GEMISCHTER SALAT</b> 	11
<i>Hausdressing</i>	
<b>SPARGELSALAT</b> 	15
<b>WEIDERIND CARPACCIO</b>	20
<i>Frühlingsalat</i>	

## KLEINE SPEISEN

<b>BAUERNTELLER</b>	20
<b>CURRYWURST MIT POMMES</b>	21
<b>BLATTSALATE RÖSSLI</b>	
<i>Mit Alpstein Pouletschenkelsteak</i>	27
<i>Mit Schweinssteak</i>	27
<i>Mit Frühlingsrolle</i> 	26

### Deklaration

CH: Schwein, Poulet, Kalb, Brot

ISL: Saibling

NZL: Lamm

BR: Poulet

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.  
Alle Preise in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## HAUPTGERICHTE

<b>SAIBLINGSFILET</b>	40
<i>Grüner Spargel   Rheintaler Ribelmais</i>	
<b>ANGUS ENTRECÔTE</b>	46
<i>Pfeffersauce   Pommes</i>	
<b>ALPSTEIN POULET SÛPREME</b>	36
<i>Risotto   Spargel</i>	
<b>LAMMMRÜCKEN</b>	43
<i>Bärlauchkruste   Neue Kartoffeln</i>	
<b>KALBSHAXE</b>	39
<i>12h geschmort   Kartoffelstock</i>	
<b>SPARGELRISOTTO</b> 	32

## KLASSIKER

<b>HACKBRATEN</b>	32
<i>Hausgemacht   Kartoffelstock</i>	
<b>KALBSLEBER</b>	41
<i>Butter   Rösti</i>	

## KINDER

<b>CHICKEN NUGGETS</b>	15
<i>Pommes</i>	
<b>NÜDELI</b> 	14
<i>Bolognese</i>	

## Dessert

<b>AFFOGATO AL CAFFÉ</b>	8.50
<i>Espresso   Vanilleeis</i>	
<b>VANILLEPARFAIT</b>	12
<i>Rhabarber   Erdbeeren</i>	