

# 1. Fasnachtstag

Gerstencrèmesuppe oder Menüsalat inbegriffen

## Menüs

<b>Gemüsestrudel</b> auf Rahmwirz-Birnen-Gemüse	20.00
<b>Poulet- Stroganoff</b> mit Safran-Tagliatelle und Crème fraîche	23.00
<b>Roastbeef rosa gebraten</b> mit Portweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	34.00
<b>Vegi Capuns</b> mit Bergkäse und Rahm überbacken, Gemüse und Röstzwiebeln	26.00
<b>Paniertes Schweinschnitzel</b> mit Pommes frites und Gemüse	26.00
<b>Brätchügeli Pastetli</b> mit Reis und Gemüse	24.00
<b>Salat Bowle mit Chicken Nuggets</b> Blattsalat, Karotten, Gurken, Sprossen, Popcorn, Granatapfel und Cocktailsauce	25.00

## Kinder-Menüs

<b>Paniertes Schweinschnitzel</b> mit Pommes frites	14.00
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites	14.00
<b>Pasta</b> mit Tomatensauce und Reibkäse	12.00

## zum Dessert

<b>Fasnachts-Coupe</b> Blutorangensorbet mit Palatschinken und Schlagrahm	10.00
<b>Eiskaffee MythenForum</b> mit Z'GRAGGEN Rigi-Kirsch AOP oder Ristretto, Kaffeeglace, Kaffeesauce, Schlagrahm und Amaretti	14.00
<b>Coupe Dänemark</b> mit Buurehof-Vanilleglace, Schokoladensauce von Felchlin Grand Cru und Schlagrahm mit gerösteten Mandeln	14.00

## zum Trinken

Weine	1dl	7.5dl
<b>Heida Visperterminen (weiss)</b>	7.00	48.00
<b>Verruzzo Toskana (rot)</b>	7.00	49.00
<b>Bajazzo (5dl)</b> Weisswein	6.00	29.00
<b>Fasnachtsdrink</b> Burzel		8.00
<b>Hauskaffee</b> Kafi mit Brennerschnaps und Schlagrahm		7.00

Weitere Getränke auf den Karten weiter hinten

Die Menüs werden mit Suppe oder Salat serviert und sind auch als kleine Portion (3.- günstiger) erhältlich. Bei spezieller Ernährung (vegan, glutenfrei, etc.) können gewisse Speisen abgeändert werden. Wir verwenden, wo nichts anderes vermerkt, Schweizer Fleisch und Fisch. Erkundigen Sie sich bei Fragen bitte bei unserem Personal.

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.