

# WINTERLICHE GERICHTE

## VORSPEISEN

**Nüsslisalat «Buureart»** Fr. 14.--  
mit Speck, Brotroutons, Ei und Kernen (Italien-Dressing)

**Grüne Thaicurrysuppe (scharf)** Fr. 13.50  
mit gebratener Black Tiger Crevette

**Gemüse-Tatar** dazu Toast und Butter Fr. 13.50

Gäste Hinweis:

Für eine Konsumation von nur einer Vorspeise müssen wir das Gedeck von Fr. 4.-- verrechnen.

## HAUPTSPEISEN

**Kalbsleber „Klassisch“** Fr. 36.--  
Zarte, fein geschnittene Kalbsleber mit Zwiebel in Butter gebraten dazu Rösti  
( Es het solangs het )

**Ossobuco «Mühle»** Fr. 38.50  
Zarte, geschmorte Kalbshaxe an Rotweinsauce mit Gemüsewürfel  
dazu Breite Nudeln mit Brösmeli

**Rindsfiletgoulasch «Waldmeister»** Fr. 43.50  
Rindsfilet-Würfel an einer Pilzrahmsauce dazu breite Nudeln mit Brösmeli

**Heisses Siedfleisch** Fr. 31.--  
mit Suppengemüse, Salzkartoffeln und Meerrettichschaum

**Lammrückenfilet «Kräuterkruste»** Fr. 39.--  
dazu Rösti-Croquettes und Speck-Bohnenbündeli

**Wolfsbarsch** Fr. 37.--  
gebraten mit Rosapfefferbutter, Bratkartoffeln und Wirzgemüse

**Bombay Curry** Fr. 38.--  
mit Black Tiger Crevetten an rassiger Kokos-Currysauce mit Gemüse im Reising

( inkl. 7,7%MWST )