



Menuvorschlage 2021

Menu Geere	
Gemischter Salat	8.80
*	
Ghackets & Hornli	21.80
dezue es Opfelmues	5.00
*	
Chliises Vermicelles	8.50
mit Vanilleglace und Schlag-Rahm	
pro Person	Fr. 44.10

Menu Gockhuuse	
Tomaten-Salat mit Gruyere	8.80
*	
Huusgmachte Hackbrate	28.80
Hardopfelstock	
Bohnebundeli mit Speck	
*	
Chliises Meringue mit Erdbeerglace und Rahm	11.50
pro Person	Fr. 49.10

Menu Dubedorf	
Gruner Salat	7.50
*	
Gschmorti Kalbshaxe	37.80
mit Rotchrut	
Spatzli	
*	
Opfelsorbet	10.80
mit Gravensteiner	
pro Person	Fr. 56.10

Menu Zuri	
Bouillon mit Fladli	6.80
*	
Kalbsgeschnatzlets an Rahmsauce	34.80
mit Rosti, Erbsli und Ruebli	
*	
Brannti Creme	8.00
pro Person	Fr. 49.60

Menu Wittike	
Salat us de Schussle	9.20
mit Speck	
*	
Kalbsschulterbrate	34.80
mit Bratensauce	
Kroketten und Blumenkohl	
*	
Caramelkopfli mit Rahm	6.80
pro Person	Fr. 50.80

Menus servieren wir ab 10 Personen.
Gerne durfen Sie die einzelnen Gerichte in den Menus auch wechseln.
Bitte 1 Menu-Variante fur alle Gaste wahlen und 2 Wochen vor dem Anlass bestellen.

Vegetarische Alternativen:

Rassiger Linseneintopf, mit Gemuse, Pflaumen, Chili und creme fraiche	20.80
Brosmeli Hornli mit Opfelmues	21.80
Forster Spatzli, mit Steinpilzsauce	22.80
Rosti garniert mit gemischten Salaten	19.80

Apero:

Apero-Plattli (Speck, Hobelchas, Schublig, Trockenfleisch)	pro Person	15.00
Chas-Bolle-Wahe	8stk.	21.80
Huusgrauchte Schublig (50gr.)		5.00
Huusgrauchte Speck (50gr.)		6.00

Weissweine:

Nobler Weisser	7.5dl	Fr. 40.00
Eppesses La Republique	7.5dl	Fr. 45.00
Chardonnay Wiesendanger	7.5dl	Fr. 40.00

Rotweine:

Nobler Blauer	7.5dl	Fr. 48.00
Malanser Grand Cru	7.5dl	Fr. 72.00
Briego Crianza	7.5dl	Fr. 50.00
Il Pino di Biserno	7.5dl	Fr. 82.00

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihren Besuch.

Gilles Philipona; Wirt, Fabian Aegerter, Pachter