

Premiere

Vorspyse

e Gablete Grüens vom Pflanzblätz	8.00
es Schäli vou farbigem Märedsalot	10.50
Nüsslersalot mid brotnigem Späck und Ei a üsem feine Huusdressing	13.50
Crevettencocktail mid chnusprigem Toast und Anke	12.50

Suppe

Soledurner Wysüppli mid feinem „Landeroner“ koched und serviert mid eme Blätterteig-Chnusperli und Nydle	11.50
Roti Currysuppe mid ere Rysecrevette und Parmesanchips	10.50

Über Zuetate i üsne Gricht wo chöi Allergie und Intoleranze uslöse,
informiere mir Öich uf Afrog sehr gärn!

Hauptgang

vom Chaub

„Vatis Lieblingsässe“

Suuri Läberli vom Chaub inere Zibelesoose
mid chrospeliger Ankerösti und Broccoli 32.50

Wienerschnitzu

serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 33.50

Rahmschnitzu

Chaubsplätzli are feine Nydlesoose
serviert mid Ankenüdeli und Gmüesgarnitur 33.50

vom Söili

Muetis autbewährts **Gordon bleu**

gfüllt mid Schinke und Soledurner Herrechääs
derzue gits frittierti Vierkanthärdöpfu
und Märitgmües 32.50

Schwinsfilet-Medaillon im Späckmantel

ufeme Champignon-Rahmsoosespiegu
mid Ankenüdeli und ere Gmüesgarnitur 34.50

Tranchiert Schwinssteak 200g mid Chrüteranke

derzue Williamshärdöpfu und Gmüesbuket 28.50

vom Huehn

Hüehnerbrüstli umwicklet mid Speck

ufeme Rotwyoosespiegu derzue Rys und Blattspinat 28.50

Hauptgang

vom Söili und Chaub

Chrüz-Gschnätzleds

gluschtigs vom Söili +Chaub
ire feine Champignons-Chrüterrahmsoose
mid chrospeliger Ankerösti und Broccoli

29.50

vom Rind

Rindsfilet vom Grill

Chilisoose oder Chrüteranke
derzue es Gmüesbuket und
e Bilag nach Wahl

150g	40.50
200g	45.50
300g	59.50

Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“

are Paprikarahmsoose
Säget üs wie rassig mir söue choche:
mild, scharf oder **füürig**
derzue e Gmüesgarnitur
und e Bilag nach Wahl

39.50

Rindsfilet **Madagaskar** 150g am Tisch flambiert
are früsch zubereitete Nydlesoose mid grünem
Pfäffer derzue gits e Gmüesgarnitur
und e Bilag nach Wahl

44.50

Suure Mocke

mid Händöpfustock
und mariniertem Rotchrut

32.50

vom Ross

Ross-Entrecote 200g

mid grüener Pfäfferrahmsoose
ere Gmüesgarnitur und Williamshändöpfu

34.50

Hauptgang

usem Wasser

Eglifilets

im Mandleanke brote
derzue gits Blattspinat und
Williams Händöpfu 34.50

Teigware „Nantua“

mid eme zwöierlei vo Rysecrevette und brotnige
Jakobsmuschle are fyne Hummerankesoose 30.50

Es **Tatar** vom gröicherete **Lachs** 150g
herrlech mariniert mid Meerrettichschuum agrichtet
derzue chnusprige Toast und Anke 30.50

Fleischlooses

Mediterrans Gmüesragout

mid Kirschtomate, Kürbiskernen und Wybeeri
serviert im Rysring 25.50

Spätzlipfanne

mid Gmüesstreife und tröchnete Tomate,
gratiniert mid Herrechäas
und derzue e Champignonsrahmsoose 25.50

Fleischdeklaration Mir bezieh üses Fleisch usschliesslech vo dr
Metzgerei Marti/Herzogenbuchsee und wenn nid anders deklariert us dr Schwyz
(Pferd: Argentinien) Üsi Pryse si natürlech in Schwyzerfranke und inklusive 7.7%
Mehrwärtstüür

Klassiker die immer wieder guet si

Schnipo

Panierts Söilischnitzeli mid frittierte Vierkanthärdöpfu 22.50

Rahmschnitzu

Es Söiliplätzli anere fyne Nydlesoose
mid Nudle und Pfirsich 24.50

Ross-Entrecote 200g grilliert

mid huusgmachtem Chrüteranke und
frittierte Vierkanthärdöpfu 28.50

„Bühni-Burger“

Dr Schwyzer:

Es saftigs Rindfleischhack im Burgerbrot mid
Späckstreife, Raclettechääs, Gurke,
Zibele und eme Spiegeui mid frittierte
Vierkanthärdöpfu 19.50

Dr Dopplet:

Zwöifach Rindshack im Burgerbrot gschichtet mid
Späck, Zibele, Gurke, Tomate und Salot
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu 24.50

Beidi Burger wärde serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu
und entweder Cocktail-, Curry- oder Barbecuesoose