



SPEDITION

HOTEL / RESTAURANT

Vorspeisen

Blattsalate mit knackigem Gemüse und Kernen an Hausdressing in der Schüssel serviert	12.00
Zutaten, um den Salat aufzupeppen:	
Parmesan	1.50
Speck	2.00
Croutons	1.00
Oliven	1.50
Geröstete Kürbisspalten	1.50
Rauchlachsstreifen	3.00
Saisonsalat in der Schüssel serviert	
Nüsslisalat an Nussvinaigrette dazu gebratener Speck, Ei und Crôutons (Vegetarisch auch ohne Speck möglich)	15.00
Suppe nach der aktuellen Wetterlage	13.00
Tatar vom Rind mit den nötigen Beilagen und Brioche	23.00

Hauptgang

Spedition Hackbraten	32.00
«Coq au Vin» Freilandpoulet an würziger Rotweinsauce	38.00
Schweinsfilet im Süssmost gegart	42.00
Entrecôte am Stück gebraten	54.00
Kalbsschulterbraten «Grosi»	34.00
Suure Mocke oder Brasato Ticino	38.00

Zu allen Gerichten servieren wir saisonales Gemüse

Beilagen

Kartoffelstock : Butternudeln : Kartoffelgratin : Risotto

Saucen

Hollandaise : Cafe de Paris : Champignonsauce : Rosmarinjus

Saisonales Gericht

Bärner Platte mit Speck, Rippli, Zungenwurst Dazu servieren wir Senf, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln	45.00.-
--	---------

Dessert

Caramelköpfl	8.00
Schokoladenmousse	11.00
Tiramisu	11.00
Cheese Cake	11.00
Panna cotta mit saisonaler Fruchtsauce	8.00
Saisonaler Blechkuchen	7.00
Mini-Dessert Buffet (pro Person 3 kleine Dessert) (Creme Brulee, Schokoladenmousse, Panna Cotta)	16.00

- **Wir servieren ausschliesslich eines einheitlichen Menüs – alle Speisen werden in Schalen, Schüsseln oder auf Platten in die Tischmitte serviert.**
- **Mindestpersonenzahl 15 – darunter verrechnen wir für den Service Fr. 150.00 pauschal**