

12. Chalber- Gourmet-Metzgete

Liebe Gäste, bei diesen Gerichten sind die Portionen möglichst klein gedacht, um Ihnen die Gelegenheit zu geben viele unserer Kreationen zu probieren.

1. Kalbfleisch Kraftbrühe mit Wachtel- Ei Fr. 6.00

2. Kalbfleisch- Spiess mit Erdnusssauce
und Gemüsecarpaccio Fr. 12.50

3. Kalbs- Kopf- Bäggli „Süessmost“
Mit glacierten Äpfeln Fr. 12.50

4. Knusperiger Kalbs- Kopf
Auf marinierten Tomaten Fr. 7.50

5. Kalbfleisch- Tartar- Millefeuille
mit Orangen- Mayonnaise dazu Fr. 9.00

6. „Gebratene Milken“
mit schwarzem Reis
dazu Estragonsauce Fr. 9.50

7. Nierli im Glas Fr. 10.00
Auf Sherry Linsen mit Kartoffel -Schaum

8. Geräuchertes Kalbszüngli Fr. 8.50
Auf grünem Erbsenpüree und Kichererbsen- Falafel

9. Kalbfleisch Ravioloni
in Morchelsauce Fr. 9.80

10. Feines Voressen in Rosmarinsauce
und Kartoffelpüree Fr. 12.50

11. Schnitzel in luftiger, Knusperpanade
und leichtem, warmen Kartoffelsalat Fr. 15.00

12. Kalbsleberli mit Cognac in Butter
mit Rösti Fr. 13.00

13. Gefüllter mini Kalbsbraten mit Dörrpflaumen
Portweinsauce und römischen Nocken Fr. 14.50

14. Filetmignon mit gebratener Jakobsmuschel
Safranschaumsauce auf feinen Tagliatelle Fr. 19.50

15. Kalbfleisch- Rahmglace mit Eier Cognac Fr. 6.00