

## Wocheneinlageblatt

### Vorspeisen und Suppen / Entrées et potages / Starters and soups

- (V) **Nüsslisalat mit Granatapfelkernen, gerösteten Nüssen und Feta** 1/2 sFr. 12.--  
*Salade douce aux graines de grenade, noix rôtis et fromage feta* 1/1 sFr. 22.--  
*Field salad with pomegranate, roasted nuts and feta cheese*
- (V) **Süsskartoffelsuppe mit Curry und Kokos** sFr. 10.--  
*Soupe de patates douces avec curry et noix de coco*  
*Sweet potato soup with curry and coconut*

### Vegetarische Gerichte / Plats végétariens / Vegetarian dishes

- (V) **Kartoffelsoufflé auf Linsengemüseragout mit Randenchips** sFr. 26.--  
*Soufflé de pommes de terre sur ragout de lentilles et croustilles de betterave rouge*  
*Potato soufflé with ragout of lentils and beetroot crisps*
- (V) **Randenrisotto mit Meerrettich und Mozzarella** sFr. 25.--  
*Risotto à la betterave rouge avec raifort et mozzarella*  
*Beetroot risotto with horseradish and mozzarella*

### Hauptgerichte / Plats principaux / Main courses

**Rehgeschnetzelttes mit Morcheln, Spätzli, geschmortem Apfelrotkraut und Preiselbeeren** sFr. 44.--  
*Emincé de chevreuil aux morilles, spätzli, chou rouge braisé aux pommes et airelles*  
*Sliced roe deer with morels, spätzli, braised red cabbage with apples and cranberries*

**Zanderfilet an Meerrettichsauce mit Randenrisotto und Spinat** sFr. 39.--  
*Filet de sandre à la sauce de raifort avec risotto à la betterave rouge et épinards*  
*Pike-perch fillet with horseradish sauce, beetroot risotto and spinach*

**Unsere Hauptgerichte servieren wir mit einem gemischten Salat.**  
*Nos plats principaux sont servis avec une salade mêlée.*  
*Our main courses are served with a mixed salad.*

(V) = vegetarisch / végétarien / vegetarian