

Unsere neuen à la carte Gerichte im Restaurant Holz & Stein

Vorspeisen

H&S Bowl mit Blattsalat, mit Marroni, Feta, Radieschen & Nüssen (G & L* & V*)	CHF 15.50
Caesarsalat mit Speck (CH), Parmesan & Croûtons mit Pouletstreifen (CH) (Hauptgang Portion)	CHF 13.00 CHF 23.00
Spinat Bowl mit Granatapfel, eingelegten Zwiebeln, Feigen, Kichererbsen (G&L&V*) mit geräuchertem Lachs (NO) (Hauptgang Portion)	CHF 16.50 CHF 27.00
Nüsslisalat mit Ei & Croûtons (Vorspeise Portion)	CHF 12.90
mit Speck (CH) (Hauptgang Portion)	CHF 18.90
Tagessuppe	CHF 7.50

Hauptgänge – Cordon Bleu / Schnitzel

Cordon bleu (CH), Schinken, Emmentaler, Gemüse & Pommes	CHF 26.00
Poulet Cordon bleu (CH) Truthahnschinken (FR), Brie, Gemüse & Pommes (CH)	CHF 27.00
Schweinsschnitzel (CH) mit Gemüse und Pommes	CHF 24.00



Rösti mit Schinken (CH)	CHF 19.00
Rösti mit Spiegelei (G)	CHF 18.50
Rösti mit Käse (G)	CHF 18.50
Rösti mit Speck (G)	CHF 19.00

Hauptgänge

Rehgeschnetzeltes (AUT) mit Rotkraut, Bretzelknödel & Mirza Apfel	CHF 32.00
Indisches Rindscurry (FR) mit Garam Masala, Asiagemüse & Basmatireis (G & L)	CHF 27.00
Zanderfilet (EST) an Weissweinsauce serviert mit Kartoffeln & Spinat (G)	CHF 29.00
« Vegetarisches Kürbissteak » Venerereis, Ofengemüse und Feta (V* & L*)	CHF 28.00
« Spätzlipfanne » Federkohl, Rosenkohl überbacken mit Bergkäse	CHF 26.00
Steinpilzravioli an Thymianbutter & frischen Eierschwämmli	CHF 25.00



Dessert

LÄÄCK MIIR GLACE bei KALTE LUST (G) (Schokolade, Vanille, Joghurt- Heidelbeere oder Kaffee)	CHF 5.50
Vermicelles mit Rahm (G)	CHF 8.50
mit Vanille Glace bei Kalte Lust & Rahm (G)	CHF 12.00

ALLERGIEN- INFORMATION

ÜBER Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

G= glutenfrei

L*= laktosefrei möglich

V*= Vegan möglich