

## WINTERLICHE SUPPEN

Tagessuppe	7.-
Zwiebelsuppe mit Toast-Käse-Deckel	8.50
Apfel-Sellerie-Suppe	7.50



Chnolibrot nach Art des Hauses	9.50
--------------------------------	------

## SALATE & KALTE GERICHTE

Bunter Blattsalat an hausgemachtem French-Dressing	6.50
--	------

Klassischer gemischter Salat mit Blattsalaten und Gemüsesalaten an Hausdressing	8.50
---	------

Rindstartar mit Kapern und Zwiebelringen, serviert mit Toast und Butter	21.-
Grösser	32.-

Siedfleisch-Salat mit Zwiebeln, Gürkli & Peperoni an Kürbiskernöl	14.50
Grösser	22.-

Pochiertes Forellenfilet an Rotweinzwiebelchen mit buntem Salatbouquet an Vinaigrette	16.-
---	------

## FLEISCHLOSE GERICHTE

Chäs-Spätzli mit Zwiebelschweitze & Apfelmus	23.-
--	------

Vegi-Burger: Kichererbsentäschli im Brötchen mit Weisskabis-Rüebli-Salat und Cocktailsauce, serviert mit frittierten Kartoffelspalten	28.-
---	------

Risotto mit Wirz und gemischten Pilzen	24.-
--	------

Hausgemachte Gemüse-Teig-Wickel mit Käse überbacken	27.-
---	------

## TIERISCH GUTES

Sanft und lange geschmortes Rindsragout an Wintergemüse mit hausgemachten Spätzli	29.50
---	-------

Kurzgebratene Rindstückchen an leichtem Jus mit Peperonistreifen & Butternüdeli	28.-
---	------

Rindspillard an Saisongemüse-Pilzfüllung mit Weissweinsrisotto	34.-
--	------

Kalbhaxen Cremolata im eigenen Jus ofengegart, serviert mit Kartoffelstampf	32.-
---	------

Marinierte Kalbsbrust am Knochen gegart, mit frittierten Kartoffelspalten und Barbecuesauce serviert	32.-
--	------

Geschnetzelte Kalbsleber mit Butterrösti	36.00
--	-------

Das Löffelgericht des Tages	24.-
-----------------------------	------

Mit feiner Panade und Kürbiskernen paniertes Schweinsschnitzel und Pommes Frites	28.50
--	-------

Cordons-Bleu „Nefti“ Art vom Schwein, gefüllt mit Buureschüblig, Saisongemüse und Wyländer Käse, als Beilage Spätzli	34.-
--	------

„Nefti Gschnätzlets“ mit Rösti (Zartes Schweinefleisch, Buureschüblig und Saisongemüse)	29.-
---	------

Appenzeller Siedwurst mit Chäs-Spätzli an Zwiebelschweitze und Apfelmus	24.-
---	------

Hausgemachte Pouletstäbchen auf Gemüserahm-Nudeln	25.-
---	------

Gebratenes Saiblingfilet „Müllerin Art“ mit Risotto und Saisongemüse	32.-
--	------

## HAUSGEMACHTES SÜSSES

Eispalatschinken mit Vanilleglacé & Schoggisauce	13.-
--	------

Warmer Schokoladenkuchen mit zartschmelzendem Kern	12.-
--	------

Panna Cotta mit warmen Waldbeeren & einem Tupfer Rahm	9.50
---	------

Löwenkafi: Espresso, Rum und Vanilleglacé	12.-
---	------

Coupe Mulata: Schoggi, Vanille, Caramelita, Mocca & Rahm	12.50
--	-------

Havana Eiland: 1 Kugel Glacé nach Wahl in einem See aus hausgemachtem Eierlikör	9.50
---	------