

MONT-VULLY SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN

- Bunte Cherrytomaten mit Buffalomozzarella, Basilikumpesto und Balsamico 19.-
Pulpcarpaccio mit Zitrone, Schalotten, Olivenöl und Petersilie 21.-
Gemischter Salat mit Brotchips 12.-
Rindstartar mit eingelegtem Gemüse, getoastetem Baguette und grünem Salat 22.- / 31.-

SUPPE

- Tomatensuppe mit Sauerrahm und Basilikumpesto 12.-

WARME VORSPEISEN

- Grünes Linsencurry mit Gemüse und sautiertem Tofu (Vegan) 17.- / 25.-
Weinbergschnecken aus Gurmels mit Knoblauch- Kräuterbutter gratiniert (6 Stück) 18.-

AUS SEE UND MEER

- Gebratenes Wolfsbarschfilet, Chimichurrisauce, Rosmarinpolenta und mediterranes Gemüse 39.-
Eglifilets aus der Schweiz Müllerinart, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites 33.- / 42.-
Eglifilets aus der Schweiz im Öl gebacken, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites 33.- / 42.-
Eglifilets aus der Schweiz mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites 33.- / 42.-

FLEISCHGERICHTE

- Maispoulardenbrust gebraten an Kräutersauce, Rosmarinpolenta und Sommergemüse 35.-
Kalbshohrückensteak, Chimichurrisauce, Couscous und mediterranes Gemüse 49.-
Rindsfilet an Pfifferlingssauce, neue Kartoffeln und Sommergemüse 54.-
Schweinsfilet gebraten auf Linsen- Gemüseragout und roter Kokoscurry Sauce 39.-
Kalbskopf nach Art des Hauses 27.-

DESSERTS

- Gebrannte Creme mit marinierten Erdbeeren 15.-
Crumble mit Kirschen und Joghurt 12.-
Karamellisierte Pflaumen mit Zimteis 12.-
Käseteller 5 Stück 13.- oder 7 Stück 17.-

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Service inbegriffen.

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

Herkunft: Egli, Schweiz – Kalb, Schweiz – Poularde, Frankreich – Pulpo, Indischer Ozean, Rindsfilet, Irland & Australien
Rindstartar, Schweiz – Schnecken, Schweiz – Schwein, Schweiz – Wolfsbarsch, Atlantik