

bewusst geniessen regional & nachhaltig

Vorspeisen

vom Biohof Scheibler in Oftringen

Carpaccio vom Siedfleisch 22.50

mit Kräuter-Vinaigrette, gebratenen Champignons und Gurke

Schweizer Shrimps aus Rheinfelden

Frische ganze Shrimps 26.50

auf Spaghettini mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Hauptgänge

vom Biohof Scheibler in Oftringen

Tafelspitz mit Meerrettichsauce 43.00

mit gebratener Knödelterrine und Bio Rüebli & Sellerie

vom Biohof Scheibler in Oftringen

Suure Mocke an seiner Sauce 47.00

mit Kartoffelstampf und Bio Rüebli & Sellerie

vom Biohof Scheibler in Oftringen

Rosa gebratenes Rindsfilet an Rosmarinsauce 64.00

mit Kartoffelstampf und Bio Rüebli & Sellerie

aus dem Tropenhaus in Frutigen

Gebratene Eglifilets an Noilly Prat-Sauce 49.00

Kartoffelstampf und Bio Rüebli & Sellerie