

**Wir wünschen Ihnen  
ein frohes Weihnachtsfest und einen guten  
Start ins 2026**



Rolf und Brigitte Vögele  
Margrit Vögele  
Sebastian Vögele  
Petra Vögele  
Nadia Bello  
Adoudé Amoussou  
Andrea Gutknecht  
Myrta Ringele  
Monika Wacker  
Cécile Heggli  
Alina Geissmann  
Nathalie Goethals



# **Festtagsmenü**

Freitag, 12. Dezember bis Mittwoch, 31. Dezember

\*

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Blattsalat mit Rohschinken

\*\*\*

Kalbsteak mit Morchelrahmsauce

Nüdeli

Gemüseauswahl

oder

Schweins Cordon bleu

Pommes frites

Gemüseauswahl

\*\*\*

Charlotte Russe als Dessert im Glas

\*

Menü Kalb komplett Fr. 63.00

Menü Kalb 3 Gänge Fr. 57.00

Menü Kalb 2 Gänge Fr. 51.00

Kalb Hauptgang Fr. 45.00

Menü Schwein komplett Fr. 49.00

Menü Schwein 3 Gänge Fr. 43.00

Menü Schwein 2 Gänge Fr. 37.00

Schwein Hauptgang Fr. 31.00

# **Rehgerichte aus einheimischer Jagd**

Freitag, 12. Dezember bis Mittwoch, 31. Dezember

„es hät solangs hät“

Rehrückenfilet-Medaillons mit Pilzrahmsauce Apfel mit Preiselbeer Konfitüre und Marroni Spätzli Rosenkohl und Blaukraut	Fr. 48.00
Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce Apfel mit Preiselbeer Konfitüre und Marroni Spätzli Rosenkohl und Blaukraut	Fr. 44.00
Rehgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Apfel mit Preiselbeer Konfitüre und Marroni Spätzli Rosenkohl und Blaukraut	Fr. 42.00
Rehpfeffer Apfel mit Preiselbeer Konfitüre und Marroni Spätzli Rosenkohl und Blaukraut	Fr. 32.00
Garnitur-Teller ohne Fleisch Apfel mit Preiselbeer Konfitüre und Marroni Spätzli Rosenkohl und Blaukraut	Fr. 23.00