

**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
---	-----------