

Pastetli Spezialitäten

*In Zusammenarbeit mit der Firma „Emmentaler Backwaren AG“ in Biglen,
verwenden wir nur feinste, ausgesuchte & handgemachte Butter - Pastetli.*

Vorspeisen

Randen - Suppe mit Sauerrahm	9.8
Kleiner Nüsslisalat mit Croutons	9.8
Kleiner Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croutons	12.8

Vegetarische Pastetli

Pastetli mit scharfem Curry - Gemüse	26
Pastetli mit Steinpilzen an einer Cognac - Rahmsauce	27

Fleisch Pastetli

Pastetli mit Pouletbrust & Broccoli	31
Pastetli mit Kalbgeschnetzeltes an einer Calvados - Sauce	36
Pastetli mit Rinds - Entrecôte - Streifen & Hollandaise	38

Zu allen Pastetli Spezialitäten servieren wir Ihnen, je nach Wunsch,
sautierten Reis mit Soja & Erbsen oder Pommes Frites.

Dessert

Hausgemachte, warme „Öpfuchüechli“ mit Vanillesauce	12.8
---	------

Weinempfehlung

Rocim “Sackmesser” (Canivete), (POR) JG 2020		
Traube: Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet	1.0 dl	7.8
	Magnum	1.5 Lit. 117

*Fruchtige Nase von dunklen Beeren.
Gut strukturierter Wein mit ausgewogener Frische und feinen Tanninen.
Ein Allrounder Wein mit typischem Alentejo-Charakter*