

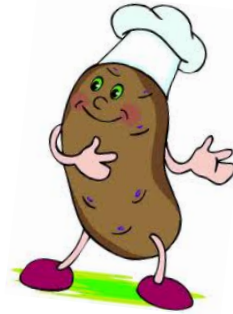
# Sauerkraut, die winterliche Vitaminbombe

Reich an Vitamin A, B, C, Milchsäure und Mineralstoffen.

Der einheimische Vitamin C Lieferant im Winter.

Kalorienarm, je 100 Gramm 19kj. praktisch fettfrei , enthält Kohlenhydrate und Proteine

## Vorspeisen



<b>Nüsslisalat mit Speck und Ei</b>	<b>14.80</b>
<b>Blattsalat</b>	<b>9.80</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>11.80</b>
<b>Hausgemachtes Knoblauchbrot</b> (Bitte 15 Minuten Geduld)	<b>12.80</b>
<b>Kraut und Rübensalat</b> (Sauerkraut mit Rübli, Apfel, Dörripflaumen an Rahmdressing)	<b>15.80</b>
<b>Cremige Gemüse-Kastaniensuppe mit Sauerkraut Zigarillos</b> (ein Sauerkrautstrudel mit Frischkäse, Speckwürfelchen und Reibkäse)	<b>18.80</b>
<b>Cremige Gemüse-Kastaniensuppe ohne Zigarillos</b>	<b>10.80</b>
<b>Salade Jurassienne</b> (Gemischter Blattsalat mit Pilzen, Brotcroûtons, Speckwürfel und Tête de moine)	<b>18.80</b>

## Hauptspeisen

<b>Szegediner gulasch</b> (zartes Kalbssvossen mit Kartoffel und Sauerkraut)	<b>31.80</b>
<b>Sauerkraut-Ananas Gratin</b> (Sauerkraut, Ananas und Schinken mit Speerkäse überbacken)	<b>27.80</b>
<b>auch fleischlos erhältlich</b>	<b>22.80</b>
<b>hausgemachte Ravioli gefüllt mit Sauerkraut und Camembert</b> an Paprikaschaum (vegetarisch)	<b>26.80</b>
<b>Bernerplatte mit Schinken, Speck, Kalbszunge, Würstchen, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln</b>	<b>32.80</b>

**Eben geht mit einem Teller  
Witwe Bolte in den Keller,  
Dass sie von dem Sauerkohle  
eine Portion sich hole,  
Wofür sie besonders schwärmt,  
Wenn er wieder aufgewärmt.**

**Wilhelm Busch, Max und Moritz 1865**



Das Brot ist aus unserer Hausbäckerei, gebacken von Bettina Bischof  
Bei allfälligen Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach dem Allergendossier