

Sauerkraut, die winterliche Vitaminbombe

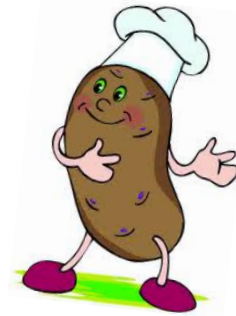
Reich an Vitamin A, B, C, Milchsäure und Mineralstoffen.

Der einheimische Vitamin C Lieferant im Winter.

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

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	14.50
Blattsalat klein	6.50
Blattsalat gross	8.50
Gemischter Salat klein	9.50
Gemischter Salat gross	11.50
Hausgemachtes Knoblauchbrot (Bitte 15 Minuten Geduld)	10.50
Kraut und Rübensalat	14.50
(Sauerkraut mit Rübli, Apfel, Dörripflaumen an Rahmdressing)	
Cremige Gemüse-Kastaniensuppe mit Sauerkraut Zigarillos	15.80
(ein Sauerkrautstrudel mit Frischkäse, Speckwürfelchen und Reibkäse)	
Salade Jurassienne	18.50
(Gemischter Blattsalat mit Pilzen, Brotcroûtons, Speckwürfel und Tête de moine)	



Hauptspeisen

Szegediner gulasch (zartes Kalbssvossen mit Kartoffel und Sauerkraut)	26.80
Sauerkraut -Tasche auf Gemüseharmonie	22.80
Blätterteig gefüllt mit Gorgonzola und Sauerkraut (vegetarisch)	
Sauerkraut-Ananas Gratin	23.80
(Sauerkraut, Ananas und Schinken mit Speerkäse überbacken)	
auch fleischlos erhältlich	18.80
hausgemachte Ravioli gefüllt mit Sauerkraut und Camembert	19.80
an Paprikaschaum (vegetarisch)	
Bernerplatte mit Schinken, Speck, Kalbszunge, Würstchen, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln	28.80

**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