

# Euse Spätzli November

## 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>Tagessuppe</b>	<b>9.80</b>
<b>Salade Jurassienne</b>	<b>18.80</b>
(Gemischter Blattsalat mit Pilzen, Brotcroûtons, Speckwürfel und Tête de moine)	



## Unsere hausgemachten Spätzligerichte

<b>Fridolin</b>	<b>24.80</b>
Spätzli mit Glärner Schabziger	
<b>Diana</b>	<b>25.80</b>
Spätzli mit frischen Pilzen, gebratenem Speck, Zwiebeln und Tilsiterkäse	
<b>Haudini</b>	<b>24.80</b>
Spätzli mit Pouletgeschnetzeltem und Tilsiterkäse	
<b>Tinkerbell</b>	<b>23.80</b>
Spätzli mit Gemüsewürfelchen, Rahm und Tilsiterkäse	
<b>Ueli</b>	<b>23.80</b>
Käsespätzli mit Röstzwiebeln	



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