

ZUM APERO ODER ALS VORSPEISE

ZUM APERO

Libellen-Brättli

Allerlei vom **UELIHOF BIO** und Käse aus der Region:
Mostbröckli / Chämispeck / Kürbiskerntafel / Gähwiler
Bergkäse / Fүүriger Hinterländer / Weisser Stanser / Napf-Nugget
Steinpilz-Thymianbutter / eingelegtes Gemüse / Hausbrot

klein 19
gross 28

Gorgonzola-Baguette

Birne / Baumnüsse / Kräuter

7

Bohnen-Hummus

geröstete Haselnüsse / eingelegte rote Zwiebeln / Hausbrot

7

Pikant marinierte Oliven

5

ALS VORSPEISE ODER EINFACH SO

Saisonale Blattsalate

Kerne / Kräuter / Sprossen / Radiesli / Tomaten
Ei **BIO** / Frühlingzwiebeln / Libellensalatsauce

12
als Hauptgang 18

Nüsslisalat

Croûtons / Ei **BIO** / French Dressing

15
mit Speck 17

Swiss Alpine Rauchlachs

Chicoréesalat / frittierte Kapern / Dill-Honig-Senf

17

Wochensuppe

9

FÜR DIE KLEINEN

Räuberteller

Mitessen bei Mami, Papi, Grosi oder Grosspapi

gratis

Bärli

hausgemachte Pasta
mit Bolognese vom Säuli **UELIHOF BIO**

13

Frosch

hausgemachte Pasta mit Tomatensauce

11

Deklaration: Unser Fleisch, Fisch und Brot stammen ausschliesslich aus der Schweiz und werden über regionale Lieferanten bezogen. Beim Kauf von Gemüse, Obst, Käse und Eiern achten wir auf saisonale, regionale und teilweise biologische Produkte. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Bei möglichen Intoleranzen gibt das Fachteam gerne Auskunft.

FÜR DEN GROSSEN HUNGER & ZUM

DESSERT

HAUPTGÄNGE

- Gebratenes Schweinsfilet** UELIHOF BIO 42
Kartoffelgratin / Rosmarin / Wirz / Jus
- Weiderindsburger** 34
Trüffelmayo / Bergkäse / Waldpilze / Nüsslisalat
eingelegte Zwiebeln
- Pouletbrust Suprême** 36
hausgemachte Pasta / Mangold / getrocknete Tomaten / Jus
Herbsttrüffel
- Geschmorte Saftplätzli vom Jungrind** UELIHOF BIO 38
Sellerie-Chili-Stampf / Granatapfel / Rosenkohl / Röstzwiebeln
- Hausgemachte Pasta**  32
Herbsttrüffel / getrocknete Tomaten / Mangold
- Knusprige Gartenrösti**  29
Rüebli / Wirz / Bergkäse / Spiegelei
- Gebratene Randenspätzli**  28
Rosenkohl / Kürbis / füüriger Hinterländer / Trauben

DESSERTS

- Zimt-Focaccia** 14
Quitten-Parfait / Zwetschgen
- Wochendessert** 12
- Käsevariation aus der Region** 14
Baumnüsse / Hausbrot
- Glace von der Gelateria dell'Alpi** 4.5
verschiedene Aromen
- Stängelglace von Gasparini** 4.5
verschiedene Aromen
- Hausgemachte Kuchen** 6
- Cookie** 3