

Spezialitäten Januar

Mini Vorspeisen

Wirklich Mini damit auch ein Hauptgang mit kleinem Dessert noch Freude macht

Bündner Capuns mit Speckrahmsauce	8.50
Toast mit Birne und Brikäse überbacken	8.50
Mini Blätterteigpastetli mit Wildgehacktem von Reh und Wildsau	9.50
Gebackene Krevetten im Kartoffelmantel mit Mango-Chutney	9.50

Hauptspeisen

Bandnudeln mit Wildgehacktem von Rümlanger Reh und Wildsau	23.50
Hawaii-Röschtipfanne aus dem Holzofen, mit Schinken, Ananas und Raclettekäse	21.50
Schwyzer-Röschtipfanne aus dem Holzofen, mit Savelat-Rädli und Zwiebeln	21.50
Hohrücken-Steak (Rib Eye) vom kanadischen Bison (230gr) mit Kräuterbutter Beilage nach Wahl	44.50
Rindsfilet nach Dorfbeiz Art, mariniert mit Senf, paniert und gebraten, mit Speckrahmsauce, Beilage nach Wahl	39.50

*Deklarationen: Rindsfilet Ausland (Service informiert gerne); Bison Kanada; Entrecôte Uruguay;
Reh und Wildschwein aus dem Rümlanger Wald, Wurst und Speck: Schweiz;*

Käse-Fondue

Die Käsemischung für das Dorfbeiz-Fondue ist ein Moitié-Moitié (Gruyere/Vacherin fribourgeoise) mit Fendant und Knoblauch zubereitet, serviert mit Huusbrot.

Käsefondue Moitié-Moitié	pro Person 27.50
„Fondue-Verlängerig“	pro 50gr Käse zusätzlich + 5.00