

*À la carte Speisekarte ab 11.30 bis 13.30 Uhr*

*Salate Tartar und Suppe*

Bunter Blattsalat Hausdressing / Croutons / geröstete Kernen			Fr. 8.80
Gemischter Salat angemachte Salate / Hausdressing / Croutons			Fr. 11.-
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Rahm			Fr. 9.-
Herbstlicher Blattsalat an Kürbiskernöl-Balsamico Sauce mit Frischkäse gefüllte Speckfeige, Ofenkürbisschnitz, sautierten Champignons, gerösteten Kernen und Brotcroutons			Fr. 15.50
Tartar vom <small>IP-SUISSE</small> Rind rassig oder klassisch Blattsalate / Toast und Butter / Pommes Frites	kleine Portion 70g grosse Portion 140g	Fr. 24.- Fr. 29.-	
„Kräuter Falaffel“ Gebackene Kräuter Falaffel (Kichererbsen-Bällchen) auf rassigem Gemüse -Cous Cous Salat serviert mit Kokosnuss Joghurt			Fr. 17.80

Alle Preise sind CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

### *Rösti, Pasta und Toast*

Landfrauenrösti mit Raclettekäse, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl Ofenkürbis und Preiselbeeren oder Bauernrösti mit Buurehamme / Raclettekäse / Spiegelei	Fr. 22.-  Fr. 24.-
Spaghetti Carbonara originale Spaghetti mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Eigelb verfeinert mit Kräutern und Parmesan	Fr. 19.80
Spaghetti Peperonchini Spaghetti an Peperonchini-Knoblauchsauce mit Pinienkernen und Parmesan	Fr. 18.50
Vegetarische Herbstsinfonie Hausgemachte Spätzli mit sautierten Champignons, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Ofenkürbisschnitz und Preiselbeerkonfit	Fr. 25.-
Toast „Williams» mit Schinken, Birne und Raclettekäse serviert mit kleinem grünen Salat	Fr. 18.50 ½ Fr. 15.50

Die aufgeführten Artikeln sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert.  
Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service-Team

### *Klassiker*

Rindsburger „Inside Out“ mit Zwiebeln, Tomate, Speck / Spiegelei vom Freilandei, jungem Schlossberger Käse/ Berghonig Senfsauce und Pommes Frites	Fr. 23.-
Paniertes Schweinsschnitzel Herbstgemüse / Pommes frites	Fr. 26.- / 22.-
Rahmschnitzel vom Schwein Champignonssauce / feine Nüdeli / buntes Marktgemüse	Fr. 28.- / 24.-
Pouletgeschnetzeltes “Casimir“ an Kokos-Currysauce, Mandelreis, diverse Früchte und frittierte Gemüserolle	Fr. 26.- / 22.-
Ragout Fin im Blätterteigpastetli Kalbsragout an Pilzrahmsauce /Herbstgemüse	2 Stk. Fr. 25.- 1 Stk. Fr. 21.-
Gebackene Egliknusperli <small>(Russland, Wildfang)</small> im Bierteig mit Tartarsauce, Blattspinat / Pommes Frites	Fr. 27.- / 23.-

Die aufgeführten Artikeln sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert.  
Bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service-Team  
Alle Preise sind CHF und inkl. 7.7%Mwst.