

## VORSPEISEN

<b>Rüebli - Ingwersuppe</b> Mit Honig und Rahm verfeinert	10.5
<b>Bunter Blattsalat</b>	8.0
<b>Gemischter Salat</b>	11.5
<b>Nüsslersalat mit Ei</b>	12.0
<b>Nüsslersalat mit Speck</b> mit gebratenen Speckstreifen, gehacktem Ei und gerösteten Brotcroûtons	15.0

## FLEISCHLOS

<b>Blaue Meise</b> Blauschimmelkäse Chäsi Eyweid Zäziwil mit Bramata Polenta, kräftigem Gemüsejus und buntem Wintergemüse	26.5
<b>Randenrisotto</b> Mit mariniertem Feta, Gewürznüssen und Wintergemüse	25.0
<b>Hausgemachte Samosas</b> Frittierte indische Teigtaschen mit buntem Wintergemüse und Chilisauce	27.0

### Entrecôte double

auf der Platte serviert

Zartes doppeltes Entrecôte  
mit buntem Wintergemüse,  
Pfeffersauce, Kräuterbutter  
und Pommes frites

**Ab 2 Personen**  
**Preis pro Person**  
**Fr. 52.0**

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Schweizer Backwaren  
Alaska Seelachs MSC Wildfang Nordwestpazifik FAO 61  
Allergien? Fragen sie unsere Mitarbeiter.  
Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 MwSt.

## WINTERGERICHTE

<b>Kalbsleber «Rütigrabe»</b> Kalbsleberstreifen an Himbeeressigsauce mit goldener Butterrösti	36.5
<b>Lombatello</b> Wunderbar schmackhaftes Steak dünn aufgeschnitten an Pfeffersauce mit buntem Wintergemüse und Knusper – Süsskartoffeln	38.0
<b>Winter Gulasch</b> Sanft gegarter Rindsragout an kräftiger Gulaschsauce mit Sauerrahm Reibkäse und Kartoffelstampf	35.0
<b>Pixel Reh Burger</b> Saftiges Reh Patty mit Zwiebel – Birnenconfit, Pixelkäse, Coleslawsalat und Pommes frites	32.0
<b>Duo vom Schwein</b> Schweinsfiletmédailillon und Gewürzspeck an Granatapfelsauce mit buntem Wintergemüse und Kartoffelstampf	42.5

## EINTRACHT KLASSIKER

<b>Rahmschnitzel</b> Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce mit Pommes frites oder Butternüdeli	26.0
<b>Entrecôte</b> Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter buntem Saisongemüse und Pommes frites	43.5
<b>Cordon bleu Entracht</b> Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, mit buntem Saisongemüse und Pommes frites	35.0
<b>Ämme Ring</b> Saftige Bauernbratwurst nach altem Störenmetzg – Rezept an Portwein – Zwiebeljus mit Kartoffelstampf	26.5
<b>Fitnesssteller</b> Frische Salate, eine Handvoll Pommes frites und das Fleisch ihrer Wahl	
mit Rindfleisch	39.0
mit Kalbfleisch	39.0
mit Schweinefleisch	27.0
mit Fischknusperli (Alaska Seelachs)	27.0