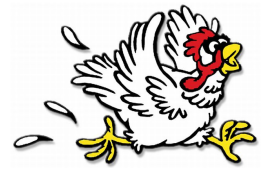




Poulet Sommer




Suppen

| | | |
|------------------------------------|-----|------|
| Hühnchensuppe mit Gemüse und Kokos | CHF | 9.00 |
| Hühnchenconsommé mit Flädli | CHF | 8.00 |

Vorspeisen

| | | |
|--|-----|-------|
| Frischer Blattsalat mit Kürbiskerndressing und panierten Hähnchenbruststreifen | CHF | 12.00 |
| Hähnchenbrustsalat mit Avocado und Bloderkäse im Coupeglas serviert | CHF | 14.00 |

Hauptgerichte

| | | | |
|---|--|-----|-------|
| Mediterran gebratenes Mistkratzerli mit Zucchini Tomatengemüse und Pfannbrot serviert (Zubereitungszeit 25 Minuten) |  | CHF | 34.00 |
| Hähnchenbrust gefüllt mit Mostbröckli und Bloderkäse auf Mangoldgemüse serviert mit Polenta | | CHF | 32.00 |
| Coq au vin mit Broccoli und Reis | | CHF | 28.00 |

Desserts

| | | |
|--|-----|-------|
| Holunderblütenjoghurt mit Erdbeerenparfait | CHF | 13.00 |
| Erdbeeren mariniert mit Holunderblütensirup und Vanilleglace | CHF | 12.00 |

Getränkeempfehlung

| | | | |
|--|--------|-----|------|
| Cüpli Prosecco mit Holunderblütensirup und Erdbeeren | | CHF | 8.50 |
| De Westhof Estate Chardonnay (sehr feines, leichtes Aroma) | pro dl | CHF | 6.50 |
| Gôiya Shiraz / Pinotage (wenig Säure, Beerensaroma) | pro dl | CHF | 6.00 |

