



Ferien | Wellness | Seminar

## Besonders empfehlen wir:

Wurstsalat mit frischem Bauernbrot Sausage salad with bread	Fr. 16.00
Cous-Cous Bowl, mariniertes Gemüse, Granatapfel, Hummus Cous-cous bowl with marinated vegetables and pomegranate	Fr. 24.00
Burrata von der Bergkäserei Marbach, schwarze Tomaten, Alter Aceto Balsamico aus dem Fass Burrata with black tomatoes and aged balsamic vinegar	Fr. 21.00
Hamburger, der Klassiker vom Rind, amerikanischer Kabissalat, BBQ Sauce, Tomate und Pommes frites Hamburger with beef, tomato, bbq sauce, salad and cole slow	Fr. 24.00
Tagliatelle von Fidirulla Pasta, gebratene Eierschwämmli, Kräuterrahm, Belper Knolle Tagliatelle in cream, chanterelles and garden herbs and Belper tuber	Fr. 26.00
Black Angus Hacktätschli vom Rischlihof Waldpilzsauce, Fidirulla Alpenblümli, Saison Gemüse Black Angus beef patties with mushroom sauce, noodles and vegetables	Fr. 28.00
Fitnessteller, Blattsalate, frische Früchte, französisches Dressing leaf salad with seasonal fruits, French dressing	Fr. 19.00
wahlweise mit facultatif / optional	
Fischknusperli / baked fish fillet	Fr. 27.00
5 Stück Garnelen / 5 pieces of shrimp	Fr. 34.00
Pouletbrust / chicken breast	Fr. 28.00
Hohrückensteak vom Rind / Roastbeef	Fr. 42.00
<i>Geniessen Sie dazu unseren hausgemachten Eistee 3dl</i>	<i>Fr. 3.50</i>

Preise in CHF inkl. MwSt. 8,1 %