

Süsse Versuchung

„Dr Schoggichuechä“ - gl Zartschmelzender Schokoladenkuchen mit Crème double (kalt)	14.80
Crema Catalana - v	9.50
Coupe Colonel - vg Zitronensorbet & Wodka	11.50
„Camembert chaud“ - v - gl mit gerösteten Haselnüssen & Honig	19.50
Glace / Sorbet; Pistazien, Vanille, Erdbeere, Mango & Passion, Citron	5.90 p. Kugel
Tagesdessert frage bitte unser Servicepersonal, «Es het solangs het»	

Planst du einen Anlass?

Sei es für ein Geburtstagsessen, eine stilvolle General-versammlung, eine Konfirmation, Trauerfeier oder ein Teamevent; bei uns findest du den geeigneten Rahmen und das passende Menu.

Bitte kontaktiere unser Personal.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranz auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Fleischprodukte stammen grundsätzlich aus der Schweiz. Andernfalls wird es deklariert.

v-vegetarisch → *vg-vegan* → *l-laktosefrei* → *gl-glutenfrei*

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Lieber Gast

Freue dich bei uns auf eine Reise in die kulinarische Welt. Unsere Küche entspricht der Authentizität unseres Teams und wir lieben es die Gäste zu überraschen.

Wir legen grossen Wert auf möglichst regionale, saisonale und nachhaltige Produkte.

Da die Mahlzeiten frisch für euch zubereitet werden, kann dies einige Zeit in Anspruch nehmen.

Dein Gross-Wabern-Team

Zum Schnouse

Trio-Mediterrano - vg Oliven-Feigenmousse, Kichererbsen-Hummus mit Sumak, Trockentomaten-Artischockencreme	21.70
Marinierte Oliven - warm - vg - gl	7.50
Landjäger & Hartkäse-Platte - gl	19.50
Hartkäsesplitter	7.80
Landjäger geschnitten	7.80
La Dolce Vita Tages-Weiss-oder Rotwein dazu marinierte Oliven	11.50

Vorspeisen

Märtsalat – vg - gl Gemischter marktfrischer Blattsalat mit Gemüsejulienne, Hausdressing und gerösteten Kernen	9.80
Zucchini-Trottati – gl - l grillierte Zucchini, Bratkartoffeln, Forellensauce, Zwiebeln und Kapern	26.50
„Camembert chaud“ - v mit gerösteten Haselnüssen & Honig	19.50

Für unsere Kleinen

bis 11 Jahren

Kindersalat mit Hausgemachter Sauce	6.50
Pasta mit Sauce nach Wahl: Pesto rosso, Basilikumpesto, Rahm oder Butter mit Reibkäse	12.50
Risotto mit Reibkäse	12.50
Tagesfisch an Risotto oder Pasta	19.50
Hackfleischtäschli an Risotto oder Pasta	19.50
„Pirat“ Entere den Teller deiner Eltern!	00.00

Abendmenu

Tagesfleisch fragen Sie unser Personal	Tagespreis
Tagesfisch fragen Sie unser Personal	Tagespreis
Etli Ispanak – gl - l geschmortes Rindfleisch-Ragout auf Spinatbeet, dazu Bratkartoffeln und Minze-Joghurt	29.50 / 34.50
Zucchini-Trottati – gl - l grillierte Zucchini, Bratkartoffeln, Forellensauce, Zwiebeln und Kapern	36.50
Penne cacao amère - vg Penne Rigate mit Bitterkakao, Peperoncini, Zwiebeln und Kokosmilch, flambiert mit Cognac	22.50/ 27.50
Frische -Pappardelle - v mit grillierten Auberginenstreifen, Cherry Tomaten und gehobeltem Hartkäse	29.50 / 34.50
Randen-Risotto - vg - gl darüber glasierte Cherry Tomaten, geröstete Baumnüsse (nach Wunsch mit Käse möglich)	25.50 / 32.50
Speziell nur samstags: Pasta mit einer Sauce nach Wahl in der Mitte zum selber schöpfen min. ab 2 Pers. Kinder bis 11 J bezahlen die Hälfte des Preises	27.00 pro Person

Wir haben weitere Tagesspezialitäten
Über das Tagesangebot informiert Dich gerne unser Servicepersonal
«Es het solangs het»