

Südtiroler-Woche 5. – 13. September 26

Speisen

Folgende Gerichte servieren wir zwischen 11.30 und 17.00 Uhr

Bunt gemischter Blattsalat mit Croûtons, gerösteten Nüssen, Cranberries und selbstgemachter Salatsauce	9.50
Schüssel für 2 Personen	18.00
Schüssel für 3 Personen	26.50
Schüssel für 4 Personen	36.00
Krautsalat (Kabissalat) an hausgemachter Vinaigrette	6.50
Zigerbrütli eine Scheibe Hausbrot mit Zigerbutter	6.00
Südtiroler Speckplatte	29.50
mit «Kren», Ruchbrot und Original Südtiroler-Schüttelbrot	
▪ zusätzliche Portion Schüttelbrot	4.00
Tagessuppe mit Brot	10.00
▪ mit Schüblig	18.00
Zwei hausgemachte Speckknödel	
▪ mit Rindsbouillon	13.50
▪ mit Krautsalat (Kabissalat) an hausgemachter Vinaigrette	15.00
▪ mit Rindsgulasch	26.00
Hirten-Maccheroni	
▪ mit Hackfleisch, Speck, Schinken, Erbsen und Tomaten-Rahmsauce	24.50
▪ mit Gemüse-Tomaten-Rahmsauce	20.50

Der geräucherte Speck und das Schüttelbrot stammen aus Südtirol, Italien. Alles andere Fleisch ist Schweizerfleisch. Das Ruchbrot ist aus der Schweiz, alle anderen Backwaren sind hausgemacht.

Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 13 Jahre)

Kleine Tagessuppe mit Brot	7.50
Hirten-Maccheroni	
▪ mit Hackfleisch, Speck, Schinken, Erbsen und Tomaten-Rahmsauce	16.00
▪ mit Gemüse-Tomaten-Rahmsauce	13.00

Süßes alles selbstgemacht

Ortstock-Crèmeschnitte 1772 «es hät, solangs hät»	8.50
Nussstange	4.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	13.00
Apfelstrudel Südtiroler Art	7.00
mit Rahm	+ 1.00