

VORSPEISEN

E SCHÖNE GRÜENE	7.50	
Grüner Blattsalat, wahlweise mit French oder Italian Dressing mit warmem Ziegenkäse und Honig auf Crostini	11.50	
E GABLETE GMISCHTE	9.50	
Gemischte Salate, wahlweise mit French oder Italian Dressing		
DR SALATTELLER „GASTHOF“	19.50	
mit Rohschinken	27.50	
CAESER SALAT „GASTHOF“	14.50	
Lattichsalat mit Gruyère-Dressing und Croutons mit knusprigem Bauernspeck		
BEEFSTEAK-TATAR	22.50	39.50
Zartes, rohes Rindfleisch nach Ihren Wünschen mit Cognac, Whisky oder Calvados verfeinert; mild, mittel oder scharf direkt am Tisch für Sie zubereitet		

SUPPEN

E LÖFFU TAGESSUPPE	6.00	
Eine Tasse Tagessuppe		
SCHMACKHAFTES EIERSCHWÄMMLISÜPPCHEN	9.50	
mit Kräutern aus unserem Garten		

VEGETARISCHE GERICHTE

DR LANDFROUE-GMÜESTELLER	28.00	
Gartenfrische Gemüseauswahl garniert mit frittierten Quornstäbchen, goldenen Kartoffelkroketten und einem Spiegelei		
DOMI'S RISOTTO	25.50	
Sämiges Carnaroli-Risotto mit Oliven, getrockneten Tomaten und Belper Knolle		
D' BÄRNER RÖSTI	19.50	
Traditionelle Rösti mit Zwiebeln und Spiegelei auf Wunsch mit Speck		
RANDEN GNOCCHI (VEGAN)	22.50	
mit Orangenfilets und Walnüssen an Olivenöl		

FISCH GERICHTE

EGLIFILETS MÜLLERINNENART	39.50
Gebratene Eglifilets mit brauner Butter und Salzkartoffeln	
ZANDERFILETS FRITTIERT	31.50
Frittierte Zanderfilets mit hausgemachter Tartarsauce und Pommes frites	
NÜDELI MIT KALT GRÄUCHERTEM LACHS	28.50
Tagliatelle an feiner Zitronenrahmsauce mit Rauchlachs	

FLEISCH GERICHTE

WÄHRSCHAFT UND GUET

ÜSI HUSRÖSTI	33.50
Goldbraune Rösti mit Schweinsfiletmédailles und Pilzrahmsauce	
DORFMETZGER HOFER'S BUREBRATWURSCHT	21.50
Schönbühler Schweinsbratwurst mit goldbrauner Rösti und Zwiebelsauce	
DS' GRAUHOLZSCHNITZEL	39.50
Panierte Kalbsschnitzel und Pommes frites	
MÜETIS ANKELÄBERLI	35.50
In der Pfanne gebratene Kalbsleber mit goldbrauner Rösti und Jus	
SCHWIINS CORDON-BLEU	29.50
Gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes frites	
POULET CASIMIR	28.50
Zartes Pouletgeschnetzeltes im Trockenreisring serviert, mit rassisser Currysauce und frischen Früchten als Garnitur	

FEIN UND EDEL

DS' RATSHERRENTELLER	39.50
Zarte Kalbsschnitzel mit feiner Morchelrahmsauce und Tagliatelle	
DIE ZWÖI FILETS VO DE FILETS	44.50
Rindsfiletmédailon auf Honig-Rotweinschalotten an Vanille-Portweinjus, kombiniert mit einem Schweinsfilet im Landrauchschinkenmantel auf sautierten Pilzen, serviert mit einem Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten	
GERBER'S GSCHNÄTZLETS	38.50
Rinds- und Kalbgeschnetzeltes mit Paprika- Zwiebelsauce serviert mit goldbrauner Rösti	