

Ostern 2026

Kulinarisches Angebot über die Ostertage
mit Rolf Sommer am Herd

FROHE OSTERN



KARFREITAG / KARSAMSTAG 3. / 4. APRIL

T A G E S M E N U		Menusuppe	4.50
Bärlauchcrèmesuppe mit Sauerrahm		Tagessuppe	9.00
Frühlingsalat an Hausdressing «Rolf»			4.50
Gebratenes Forellenfilet von der Fischerei Hofer in Meggen an Mango-Chilisauce serviert auf Ratatouilles und garniert mit Salzkartoffeln			26.00
★			
V E G I			
Spargel-Ravioli an leichter Rahmsauce serviert auf einem Gemüsebeet			19.00
★			
D E S S E R T			
Panna-Cotta mit Erdbeersauce			5.00

OSTERSONNTAG / OSTERMONTAG 5. / 6. APRIL

Weinempfehlung

Podere Don Cataldo
Sussumaniello Salanto
IGT 2019
75 cl 48.00

Armantes Vendimia
Seleccionada Catatayud
DO 2019
75 cl 45.00

oder unser Hauswein

Primitivo di Manduria DOC
«Cole al Vento» 2020
75 cl 35.00

Zum Apero

En Aperol Spritz 8.50
Es Cüpli Prosecco 6.50

Auf Ihren/Deinen
Besuch freuen sich
Theres und Walter Bieri
mit Team

Reservationen nimmt
gerne entgegen:
Theres Bieri
079 415 98 43 oder
theres.bieri@besonet.ch

T A G E S M E N U		Menusuppe	4.50
Hausgemachte Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube		Tagessuppe	9.00
Saisonaler Blattsalat mit Radieslistreifen			4.50
Rosa gebratenes Lammmentrecôte an Bärlauchsauce mit neuen Bratkartoffeln und Gemüsebeilage			36.00
★			
V E G I			
Kartoffel-Gnocchi an Basilikum-Pesto			19.00
★			
D E S S E R T			
Panna-Cotta mit Erdbeersauce			5.00

