

Willkommen zu unserem feinen Äpligrill!

Zuerst geht's zum SALATBUFFET

Soviel jeder mag!

Bitte bedienen Sie sich nach Herzenslust.

einfach „nur“ Salatbuffet	18.50
Kinder bis 10 Jahre	9.50

Unsere Grilladen servieren wir Ihnen mit
einem kleinen Grillgemüse-Spiessli und
gebackener Folien-Kartoffel mit
Sauerrahmsauce.

Dazu geniessen Sie unsere drei Grillsaucen:

- hausgemachte Kräuterbutter
- rassige Barbecue-Grillsauce
- fruchtige Preiselbeeren

Rindfleisch

Entrecôte vom heimischen Weiderind	220g	44.50
Würziger Zigeunerspiess aus der Huft geschnitten	220g	38.50
Saftiges Rinds-Filetsteak	180g	48.50
T-Bone Steak das Beste Stück für den Kenner	400g	54.00

Schwein (gemästet mit Treber aus der Brauerei Monstein)

Treberschweinskotelette	250g	38.00
Ducan-Spiess aus zartem Steakfleisch mit Pflaumen im Speckmantel	200g	36.50

Hirsch

Wilderer-Spiess aus Hirschschnitzelfleisch mit Dattel + Pflaume im Speckmantel	200g	38.00
---	------	-------

Lamm

Lammnierstück zart-rosa gegrillt,
mit Kräutern + Honig mariniert 180g 44.50

Geflügel

Barberie - Entenbrust,
schön saftig mit knusprig gebratener Haut
180g 38.50

Fisch

Riesenkrevetten am Spiess
mit frischen Ananasstücken 35.00

Norwegisches Lachskotelett mit Zitronenbutter,
in Teriyaki-Sauce mariniert 200g 36.50

Vegetarisches

Mediterrane Gemüsevariation mit Schafskäse
in Folie auf dem Grill gegart 31.00

Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce 8.50

En Guata!