

Kleine Karte

Vorspeisen

Bunter Menüsalat an Himbeerdressing

7

Apfel-Selleriesuppe mit Kräuter-Käseknödel

16

Gebratene Jakobsmuscheln mit gelben Randen und Chioggia-Randen

24

Hirschcarpaccio mit Kürbis süss sauer, Rucola, Baumnüsse
und Gaïskäseschaum

19

Hausgemachte Krautstielravioli mit Salbei, Pinienkernen und Butter
dazu gehobelter Belper Knolle

23/34

Hauptgänge

Gebratenes Lammierstück an Rotweinsauce
dazu Marronispätzli und Marktgemüse

48

Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Marronispätzli und Marktgemüse

52

Kalbsschnitzeli an Champignonsauce dazu Marronispätzli und Marktgemüse

38

Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisriotto und Marktgemüse

40

Dessert

Quitten Creme brûlée, Marroniküchlein, eingelegte Feigen
und eine Kugel hausgemachte Glace

16

Frischer Apfelkuchen

5.50

Kugel hausgemachte Glace

4.00/Kugel // Portion Rahm 1.50

3 Gänge 80.-/ 4 Gänge 92.-/ 5 Gänge 104.-

Erfrischungen mit Alkohol

Marito

14

Haus Apèro (Campari und Moscato)

9.50

Aperol Sprizz

12

Prosecco di Conegliano Brut DOC

1 dl 8.50

Erfrischungen ohne Alkohol

Tröpfel Trauben-Apfelprosecco

8.50

Flein «Sauvignon Blanc»

9

Quid

6.50

silvio's ampère
DAS KLEINE BEIZLI AM FLUSS

silvio's ampère
DAS KLEINE BEIZLI AM FLUSS

Alle Preise in CHF. und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.



Alle Preise in CHF. und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.

