

Saisonal

Delikate Innereien

Chuttli an Tomatensauce 25.50
(mit Salzkartoffeln und Käse),(auch ohne Chümli erhältlich)

ALPENEIER „Schlüssel Art“ 26.50
(an Zitronenpfefferrahmsauce; Beilage nach Wahl)

Hirnschnittä 26.50
(Kalbshirn an delikater Rahmsauce serviert auf
Gebähter Brotschnitte)

KALBSKOPF „VINAIGRETTE“ 28.50
(mit Salzkartoffeln)

Kalbsnierli an Cognac-Rahmsauce 29.50
(in der Küche flambiert, Beilage nach Wahl)

Gerne empfehlen wir zu diesen Innereien folgenden Wein:

Alentejo vino Tinto Gran Escolha 2014 54.00
Touriga Nacional , Touriga Franca & Syra
In der Nase vermählen sich Aromen roter Beeren, Pflaumen und Rosinen
Mit einer dezenten Fruchtsüsse und dem Geschmack weisser Schokolade.
Im Mund überzeugt er mit Cassisaromen, guter Säure und einer für einen
Crianza überdurchschnittlichen Länge.