

Feines für Zuhause

Im Januar jeweils Freitag und Samstag

- | | | | |
|--|---------------|-----|-------|
| ○ Federkohlchips zum knabbern, als Apero, vor dem TV... | | Fr. | 5.00 |
| ○ Shortbread Butteraperogebäck mit Käse und grünem Pfeffer 1 Säckli | | Fr. | 7.50 |
| ○ Gemüse Dip , mit 3 verschiedenen Saucen als Apero... | | Fr. | 9.50 |
| ○ Curry-Kokossuppe | 1 Lt. | Fr. | 12.00 |
| ○ Apfelselleriesuppe | 1 Lt. | Fr. | 12.00 |
| ○ Süsssaure Egli – Mariniertes Saibling | | | |
| Roter Zwiebelsalat / Sanddornengel / Knäckebrot | als Vorspeise | Fr. | 14.00 |
| ○ Roastbeef vom Adelbodner Bio Kalb / Wachtelei | | | |
| Bergkartoffelsalat / Honigmayonnaise | als Vorspeise | Fr. | 14.00 |
| ○ Käseküchlein , legendär! Gefroren, zum selber backen! Pro Stück | | Fr. | 6.00 |
| ○ Älplermagronen vegetarisch in Kräuterrahmsauce mit Apfelmus | | Fr. | 15.00 |
| ○ Adelbodner Rindsragout vom schottischen Hochlandrind (ohne Beilage) | | Fr. | 17.00 |
| ○ Coq au vin aux morilles , wo gibt es das noch?? (ohne Beilage) | | Fr. | 20.00 |
| ○ Wintergemüse , gesund und dennoch fein!! | 1 Portion | Fr. | 5.50 |
| ○ Lauchrahmgemüse , sämig und edel | 1 Portion | Fr. | 5.50 |
| ○ Kartoffelstock , aus Bergkartoffeln | 1 Portion | Fr. | 6.50 |
| ○ Spätzli , nicht nur wie hausgemacht!! | 500 gr | Fr. | 10.00 |
| ○ Trifle Dessert mit Caramel, Himbeeren und Mascarpone | 2 Portionen | Fr. | 12.00 |
| ○ Vanille Pannacotta mit Passionsfruchtsauce | 2 Portionen | Fr. | 10.00 |
| ○ Güetzeni , eh ja, ist doch immer fein | 1 Säckli | Fr. | 8.00 |

Dazu sind bei uns Hausspezialitäten der Bärig Manufaktur und verschiedene auserlesene Weine zum ganzen Schmaus erhältlich.

Bestellungen unter:

033 673 10 69 bitte jeweils am Vorabend bis 17.00 Uhr.

Sie holen die Feinigkeiten von 17.00 – 18.00 Uhr bei der Alten Taverne, Dorfstrasse 51b ab.

Vielen Dank, wir freuen uns sehr auf Ihren Einkauf!!!