

Monatsprogramm

27. Sept. - 29. Okt. *Wild, wilder am wildesten!*

Einen ganzen Monat lang verwöhnen wir euch mit traumhaften herbstlichen Gerichten mit Wild ausschliesslich aus Schweizer Wäldern dazu gibt's feinste hausgemachte Beilagen und Saucen. Wir erfüllen ihre wildesten Gaumen-Träume!

8. - 12. Nov. *Metzgätä*

Saugueti Schlachttäler, saftigi Rippli, chlini und grossei Bluet- und Läberwürscht, Saurehrutt zum drüilliege, Späck und chnuschprigi Röschti, was wünscht mer sich meh?

(Natürlich gibt's auch während unserer Metzgete jeweils unsere Klassiker aus der normalen Karte)

29. Nov. - 3. Dez. *Muscheln/Moules/Cozze*

NovembER und DezembER, die letzten optimalen Monate für die frischen, feinen Schalentierchen von Top-Qualität in feinsten Sud Kreationen! Seeeeeehr lecker!

6. Dez. *Fondue im Stall (à discrétion)*

En gmüetliche Abig bi Fondü mit Fründe und Fremde :-) Reservation von Vorteil

Vormerken:

Am 24. Februar findet voraussichtlich unser beliebtes Whisky Dinner statt!

ÖFFNUNGSZEITEN an den FESTTAGEN

SO, 24. Dez. 11:30h - 17.00h	geöffnet	durchgehend warme Küche, reduziertes à la Carte
MO, 25. Dez. 11:30 - ca. 22.00h	geöffnet	durchgehend warme Küche, reduziertes à la Carte
DI, 26. Dez. 11.30 - 17.00h	<u>bei Sonnenschein oder Schneefall geöffnet</u> - bei Regen geschlossen	durchgehend warme Küche, reduziertes à la Carte
SA, 31. Dez. 11:30 - 14:30h	geöffnet	reduziertes à la Carte
ab 18.00	geöffnet oder	<u>Silvestermenu</u> Resti <u>Fondue Chinoise Menu</u> (im Stall)
MO, 1. Jan. 11.00 - 18.00h	geöffnet	<u>Special: Katerfrühstück bis 15:00h</u> (Vorreservation) durchgehend warme Küche, reduziertes à la Carte