

SAUERKRAUT

12. - 16. NOVEMBER & 19. - 23. NOVEMBER 2025



Roher Sauerkraut-Salat   	
(nicht pasteurisiert) mit geraffelmtem Apfel, Fenchel, roter Zwiebel und Chili	14.50
Kartoffelsuppe  	
mit Sauerkraut, frischem Meerrettich, Rahm und Crêtons	12.50
Choucroute de poisson Fangfrischer Tagesfisch 	
auf mildem Sauerkraut mit einer Meerrettich-Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln	46
Pouletbrust „Elsässer Art“ 	
im Speckmantel, auf Sauerkraut mit einer Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln	38
Kalbsleberli-Streifen	
in Butter gebraten mit Apfelstücken, Cidre-Sauce auf Sauerkrautspätzli	44
Rösti „Elsässer Art“ 	
gefüllt mit Sauerkraut, dazu gebratene Apfelscheiben und Cidre-Sauce	28
Bruno's Wild-Bratwurst 	
auf Sauerkraut mit Dijon-Senfsauce und Rösti	29
Rindsfilet-Würfel „Szegediner Art“	
an einer Paprikasauce mit Sauerkraut und Spätzli	48



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch

Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.