

ÖPIS CHLISES

Samtsuppe vom Rotkabis mit gratiniertem Geisskäse und Nuss-Crostini

13.00

Hausgebeizter Graved Lachs im Kirschholz-Rauch auf Wildkräutersalat, Himbeervinaigrette

16.00

Lattichsalat «Caesar Art» mit Cherry-Tomaten, gehacktem Ei, Kapernäpfel, Laugencroûtons, Randensprossen, Grana-Padano-Spänen an Knoblauch-Parmesandressing

19.00

Dazu:

Panierte Pouletstreifen

7.00

Gebackene Frischkäse-Jalapeños

7.00

ÖPIS GLIEBTS

Fischknusperli, Egli im Bierteig ausgebacken dazu Sauce Tartar

23.00

zusätzlich mit Pommes Frites

6.00

mit kleinem Salat vom Buffet

5.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Wintergemüse

28.00

Kalbslebergeschnetzelttes mit karamelierten Birnenperlen an Luzerner Pinot-Noir-Sauce mit Kartoffel-Selleriestock und gebackenen Zwiebelringen

36.00

ÖPIS WINTERLICHES

Baby-Rande mit Pilzen im Filoteig gebacken auf Duett von der Pastinake (Vegan)

24.00

Schweinssteak vom Nierstück gratiniert mit Fonduekäse-Kruste auf Chriesischnaps-Jus mit Kräuter-Bratkartoffeln und süss-saurem Wintergemüse

29.00

Geschmorter Rindfleischvogel gefüllt mit Kalb und Mostbröckli an Portweinjus mit Safran-Polenta und glasierten Vichy-Rüepli

34.00

Gebratene Bremgartner Bachforelle auf Mandel-Buttercreme, dazu Spinatschaum, kandierte Zitrone, Limonen-Öl und Venerereis

38.00

Halbe Portion: Preisreduktion 2.50 CHF

ALP-KLASSIKER

essen. feiern. treffen

