



## Feines für Zuhause

Im Januar jeweils Freitag und Samstag

- |  |               |     |       |
|--|---------------|-----|-------|
| ○ <b>Federkohlchips</b> zum knabbern, als Apero, vor dem TV...               |               | Fr. | 5.00  |
| ○ <b>Shortbread</b> Butteraperogebäck mit Käse und grünem Pfeffer 1 Säckli   |               | Fr. | 7.50  |
| ○ <b>Gemüse Dip</b> , mit 3 verschiedenen Saucen als Apero...                |               | Fr. | 9.50  |
| ○ <b>Curry-Kokossuppe</b>  | 1 Lt.         | Fr. | 12.00 |
| ○ <b>Apfelselleriesuppe</b>  | 1 Lt.         | Fr. | 12.00 |
| ○ <b>Süsssaure Egli – Mariniertes Saibling</b>                               |               |     |       |
| Roter Zwiebelsalat / Sanddornengel / Knäckebrot                              | als Vorspeise | Fr. | 14.00 |
| ○ <b>Roastbeef vom Adelbodner Bio Kalb / Wachtelei</b>                       |               |     |       |
| Bergkartoffelsalat / Honigmayonnaise   | als Vorspeise | Fr. | 14.00 |
| ○ <b>Käseküchlein</b> , legendär! Gefroren, zum selber backen! Pro Stück     |               | Fr. | 6.00  |
| ○ <b>Älplermagronen vegetarisch</b> in Kräuterrahmsauce mit Apfelmus         |               | Fr. | 15.00 |
| ○ <b>Adelbodner Rindsragout</b> vom schottischen Hochlandrind (ohne Beilage) |               | Fr. | 17.00 |
| ○ <b>Coq au vin aux morilles</b> , wo gibt es das noch?? (ohne Beilage)      |               | Fr. | 20.00 |
| ○ <b>Wintergemüse</b> , gesund und dennoch fein!!                            | 1 Portion     | Fr. | 5.50  |
| ○ <b>Lauchrahmgemüse</b> , sämig und edel                                    | 1 Portion     | Fr. | 5.50  |
| ○ <b>Kartoffelstock</b> , aus Bergkartoffeln                                 | 1 Portion     | Fr. | 6.50  |
| ○ <b>Spätzli</b> , nicht nur wie hausgemacht!!                               | 500 gr        | Fr. | 10.00 |
| ○ <b>Trifle Dessert</b> mit Caramel, Himbeeren<br>und Mascarpone             | 2 Portionen   | Fr. | 12.00 |
| ○ <b>Vanille Pannacotta</b> mit Passionsfruchtsauce                          | 2 Portionen   | Fr. | 10.00 |
| ○ <b>Güetzeni</b> , 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 Feingkeiten von 17.00 – 18.00 Uhr bei der Alten Taverne, Dorfstrasse 51b ab.

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