



Liebe Gäste

Aus unserer kleinen Karte können Sie jeden Gang einzeln bestellen oder sich gerne aus dem Angebot auch ein 4-5 Gang-Menü zusammenstellen. Die Grösse der Portionen wird angepasst und der Menüpreis anhanden dessen berechnet, was gegessen wird.

Wir wünschen

„En Guete“

Weinempfehlung

Weisswein

Sauvignon Blanc 2010

Aagne vom Schopf, Fam. Gysel, Hallau
1 dl Fr. 6.50

Rotwein

Merlot, Elena Walch DOC 2009, Alto Adige
1dl Fr 7.--

Süsser Schaumwein

Moscato d`Asti, Elio Perrone DOCG 2008
Piemont

1dl Fr. 6.--

Herkunft Fleisch: Schweiz

Herkunft Fisch: Schweiz

** Produkte mit Max Havelaar Gütesiegel

Karte Flo`s

Woche 6

Gemischter Saisonaler Blattsalat
Hausgemachte Italienische oder Französische
Sauce

Kleine Portion 9.--/ Normale Portion 11.

Salat von zweierlei Randen an Meerrettich-
Vinaigrette mit Nüsslisalat und Croutons
Kleine Portion 13.--/ Normale Portion 16.—

Fenchel-Orangensuppe mit Ingwer und
Crevetten Spiessli*

Ohne Fr.13.--/Mit* Fr. 16.--

Flo`s Hausgemachte Kürbis-Ravioli an
Safransauce

Kleine Portion 22.--/ Normale Portion 27.—

Gebratener Saibling auf Champagner-Apfel-
Sauerkraut mit Creme Fraîche und kleinen Dill-
Kerbel-Kartoffeln

Kleine Portion 30.--/ Normale Portion 34.—

Geschmortes Kalbsfleisch -KORMA und rosa
gebratenes Filet mit Kokos-Limetten-Basmati
und Mango- Chutney

Kleine Portion 34.—Normale Portion 38.-

Gemüse-KORMA Kichererbsen dazu Kokos-
Limetten-Basmati und Mango-Chutney

Kleine Portion 25.—Normale Portion 30.—

Tagesauswahl von Schweizer Rohmilchkäsen
von Affineur Christoph Bruni aus Thun
Portion 15.—

Mit einem Glas Süsswein (0,5 dl) 20.—

Lauwarmes Apfel-Quarkküchlein mit
Dörraprikosen-Sauce und Bergamot -Glace
Portion 15.—

Mit einem Glas Süsswein (Moscato, 1 dl) 20.—

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8% Mwst.