

Piatti del giorno

16. Juli bis 18. Juli

Suppe oder Salat

Mittwoch bis Freitag

„Lasagne Bianca“
Hausgemachte Pasta, geschichtet
mit weißer Salsiccia-Bolognese,
Spinat und Béchamelsauce.

24.5

Vegetariano

Gratinierte Ofentomate gefüllt mit
feinem Ragout aus
Appenzeller Gerstenmalz,
Polentacreme

23.5



Mittag

Vegi-Menu mit Salat oder Suppe — 23.5
Gratinierte Ofentomate gefüllt mit feinem Ragout
aus Appenzeller Gerstenmalz, Polentacreme

Tagessuppe — Vorspeise 7 | Hauptgang 13

Bunter Blattsalat — 9
French Dressing oder Chutz Vinaigrette

Bunter Blattsalat mit knackigem Gemüse — 12
French Dressing oder Chutz Vinaigrette

Battuta di manzo — Vorspeise 24 | Hauptgang 36
Piemontesisches Rindstatar, Artischocken-Sardellencreme, geröstetes
Sauerteigbrot

Salsiccia „Chutz“ — 34
Unsere eigene Grillschnecke von Martin Stettler, Schöpfen BE
mit Maisspätzli und wildem Stängelbroccoli

Der Klassiker — 48
Gebratenes Kalbssteak, Pilzrahmsauce,
hausgemachte Nudeln, Gemüse

Fischknusperli vom Saibling aus Rubigen BE — 36
Chutz-Tartarsauce, Pommes frites oder Bunter Salat

**Hausgemachte Campanelle-Pasta
al pomodoro Datterini — 26**
mit Datteltomaten, Basilikum und sardischem Pecorino

**Hausgemachte Casarecce-Pasta
al crema di patate e tonno — 29**
Kartoffelcreme mit Parmesan und Knoblauch, eingelegter Thunfisch

