



Herbstkarte

- “Irische Muschelsuppe”** (Hauptgang Portion) **Fr. 14.50**
Hausgemachte Miesmuschelsuppe mit Rahm, Gemüse, Weisswein und Safran
Homemade mussel soup with cream, vegetables, white wine and saffron (A, B, G, H, L)
- “Grilliertes Rindschnitzel”** **Fr. 32.50**
180 gr. Rindschnitzel vom Grill an hausgemachter Kräuterbutter, Süsskartoffel-Pommes und grünen Bohnen mit Speck
Grilled beef schnitzel with homemade herb butter, sweet potato fries and green beans with bacon (A, G, H, L)
- “Irish Lamm-Stew”** **Fr. 25.50**
Irischer Lammeintopf mit viel Gemüse, Kartoffeln und Gerste
Irish lamb stew with lots of vegetables, potatoes and barley (A, G, H, L)
- “Cottage-Pie”** **Fr. 24.50**
Feines Rinds-Hackfleisch mit Gemüse, Steinpilzen und Guinness-Sauce, überbacken mit Kartoffelstock.
Beef-minced-meat with vegetables, porcini-mushrooms and Guinness-gravy, topped with mashed potatoes. (A, C, G, H, L)

Legende der Allergene / Description of allergens

A Glutenhaltiges Getreide / gluten
C Ei / egg
E Erdnuss / peanut
G Milch, Laktose / milk, lactose
L Sellerie / celery
VE Vegan / vegan

B Krustentiere / crustaceans
D Fisch / fish
F Soja / soy
H Schalenfrüchte und Nüsse / nuts
V Vegetarisch / vegetarian

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8% Mwst