

Restaurant Untergrenchenberg

Vorspeise:

erfrischender Herbstsalat	Fr. 7.–
hausgemachte Kürbissuppe	Fr. 8.50

Kleiner Hunger

Käseteller	Fr. 18.–
Rösti mit Spiegelei	Fr. 14.50
Steinpilzravioli mit Nussbutter	Fr. 19.50

Menu:

Angus Beef Haxen mit Rösti und Tagesgemüse *~*~*~*~*~*~*~*~*	Fr. 24.–
--	----------

Cordon bleu mit Tagesgemüse und Pommes Frites	Fr. 29.–
--	----------

Angus Beef Siedfleisch Tranchen mit Tagesgemüse Gschweltli und Quarksauce	Fr. 26.–
---	----------

Angus Beef Geschnetzeltes , Knöpfli, Wintergemüse und Preiselbeer Apfel	Fr. 29.–
---	----------

Schweinsfilet Medaillon mit Waldpilz Rahmsauce, Risotto, Wintergemüse	Fr. 28.–
---	----------

Schweinsragout Valaisanne, Rösti und Tagesgemüse	Fr. 25.–
---	----------

Herkunft Fleisch: Wurstwaren, Schinken, Angus Beef/Wagyu und Schweinefleisch aus Eigenproduktion von CH-3075 Vielbringen/Hof Schneider/CH-2540 Grenchen/Untergrenchen
Lamm: Schüpbach Heinz / Seeländer Wildsau und Hirsch (Schangnau), von Mischa Hofer www.platzhirsch.ch