

Selber gefangene Forellen können nach dem wägen und reinigen im Fischverkauf, anschliessend im Restaurant an der Kasse zur Zubereitung abgegeben werden.

Für die Zubereitung pro Forelle mit Beilagen und gem. Salat Fr. 15.--
nur mit Sauce und Brot Fr. 9.--

nicht vergessen!!!! wenn Sie sich für Forellenfilet entschieden haben, sollten Sie Ihre Forellen filetiert an der Kasse abgeben.

Herkunft: Forellenzucht M& F Choulat, Courtemâiche Jura, CH

Beilagen

Pommes-Frites	port. klein	Fr. 4.50	port. gross	Fr. 7.--
Reis od. Salzkartoffeln				Fr. 4.--
Kindersalat				Fr. 5.--
grüner Salat				Fr. 7.--
gemischter Salat				Fr. 8.--
grosser gemischter Salat				Fr. 12.--
Tomatensalat				Fr. 10.--

Kinder-Menüs

Fischstäbli mit Pommes und Salat	Fr. 12.--
pan. Schweinsschnitzel mit Pommes und Salat	Fr. 12.--

Diverses

pan. Schweinsschnitzel mit Pommes und gem. Salat	Fr. 18.--	
Pouletflügeli CH	port.	Fr. 8.--
Rauchwürstli	port.	Fr. 8.--
Waldfest, Servelat mit Brot		Fr. 4.50
Servelat vom Grill mit Brot		Fr. 5.--
Grillbratwurst mit Brot		Fr. 7.--
Schweinskotelette od. Schweinssteak vom Hals mit Brot		Fr. 16.--
Käse-Brettli garniert		Fr. 16.--
Speck-Brettli garniert		Fr. 16.--
Wurst/Käse/Salat garniert		Fr. 18.--
Wurstsalat garniert		Fr. 16.--
Wurstsalat einfach		Fr. 12.--