

## 17. Chalber- Gourmet-Metzgete Das Original

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. Kalbfleisch Kraftbrühe mit Wachtel - Ei<br>***                                     | Fr. 6.50  |
| 2. Kalbfleisch - Carpaccio<br>mit Kräuter - Frischkäse<br>***                         | Fr. 9.70  |
| 3. Kalbfleisch - Mousse<br>mit Zwiebelmarmelade<br>***                                | Fr. 9.50  |
| 4. Mariniertes Kalbs - Kopf<br>mit Randen - Variation<br>***                          | Fr. 7.70  |
| 5. Mini Kalbsfleischkäse mit Trüffel<br>Rahm - Wirsing und Schwarzem Knoblauch<br>*** | Fr. 9.90  |
| 6. Kalbsmilken<br>auf Winter - Spinat mit Safran<br>***                               | Fr. 11.70 |
| 7. Nierli im Glas<br>mit Polenta - Schaum<br>***                                      | Fr. 9.50  |
| 8. Knuspriges - Kalbs - Hirni<br>und Kürbis - Salat<br>***                            | Fr. 11.00 |
| 9. Kalbfleisch Ravioli<br>in Morchel - Rahm - Sauce<br>***                            | Fr. 9.90  |
| 10. „Grick“<br>Lunge und Herz in kräftiger Rotweinsauce<br>Rosmarin Buchtel<br>***    | Fr. 7.50  |
| 11. Feines Voressen in Paprika Rahmsauce<br>und Kartoffel - Moussline<br>***          | Fr. 12.50 |
| 12. Schnitzel in luftiger Knusper - Panade<br>und leichtem Kartoffelsalat<br>***      | Fr. 15.00 |
| 13. Kalbsleberli mit Cognac in Butter<br>mit Rösti<br>***                             | Fr. 13.90 |
| 14. Mini Kalbsbraten mit Rotkraut<br>und Rosmarin - Laugen - Galette<br>***           | Fr. 14.80 |
| 15. Kalb im Rohschinken - Kräuter - Mantel<br>und Pilz - Praline<br>***               | Fr. 19.80 |
| 16. Kalbfleisch - Rahmglace mit Eiercognac  | Fr. 6.50  |