

*19. Chäller- Gourmet-Metzgete  
Das Original*

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Kalbfleisch Kraftbrühe mit Wachtel- Ei<br>***                                   | Fr. 6.50  |
| 2. Kalbfleisch- Carpaccio<br>mit marinierten Quitten<br>***                        | Fr. 9.70  |
| 3. Kalbfleisch-Mousse<br>mit Zwiebelmarmelade<br>***                               | Fr. 9.50  |
| 4. Kalbs-Knusper- Kugel<br>mit Apfel-Sellerie-Chutney und Speck-Schaum<br>***      | Fr. 9.00  |
| 5. Mini Kalbsfleischkäse mit Mandeln<br>mit Rahm-Wirsing<br>***                    | Fr. 9.90  |
| 6. Kalbsmilken<br>auf Winter-Spinat mit Safran<br>***                              | Fr. 11.70 |
| 7. Nierli im Glas auf Quinoa<br>und Parmesan -Schaum<br>***                        | Fr. 9.50  |
| 8. Knuspriger-Kalbs-Kopf<br>mit Karotten-Variation<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. Kalbs-Voessen in Rosmarin-Sauce<br>und Kartoffel-Stock<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 Cranberry<br>und Rosmarin-Laugen-Terrine<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  |