

22. Chalber- Gourmet-Metzgete Das Original

1. Kalbfleisch Kraftbrühe mit Wachtel- Ei Fr. 6.60

2. Kalbfleisch- Carpaccio Fr. 9.70
leicht angeräuchert mit Frischkäse und Orangen-Kaviar

3. Kalbfleisch-Cannelloni Fr. 9.90
"Vitello Tonnato"

4. Kalbs-Knusper- Kugel Fr. 9.00
mit Stangensellerie-Chutney und Speck-Schaum

5. Mini-Kalbfleischkäse mit Mandeln Fr. 9.90
und Rahm-Wirsing

6. Kalbsmilken Fr. 11.90
mit Karotten-Cashewnuss-Püree

7. Kalbs-Kopf Fr. 9.50
mit Randen und Apfel

8. Geräucherte-Zunge Fr. 11.00
mit Karotten-Variation

9. Kalbfleisch Ravioli Fr. 9.90
in Morchel-Rahm- Sauce

10. „Grick“ Fr. 8.50
Lunge und Herz in kräftiger Rotweinsauce
mini Zwiebel-Brötli

11. Kalbs-Voressen "Szegediner" Fr. 13.50
und Kartoffel-Stock

12. Schnitzel in luftiger Knusper-Panade Fr. 15.50
und einem Coleslaw Salat

13. Kalbsleberli mit Cognac in Butter Fr. 14.50
mit Rösti

14. Mini-Kalbsbraten mit Preiselbeeren Fr. 14.80
und Rosmarin-Laugen-Terrine

15. «Kalbshaxen» Fr. 9.50
in der gefüllten Kartoffel und Zwiebel-Schaum

16. Kalb im Rohschinken- Kräuter-Mantel Fr. 19.80
und geräucherte Kartoffel-Kreation

17. Kalbfleisch- Rahmglace mit Eiercognac Fr. 7.50