

# Schnitzel Festival

Chef Salat    1,5,12 ohne Parmesan und Rohschinken / sans parmesan et jambon cru

Grüner Salat an Balsamico Dressing mit Äpfeln, Korinthen, Pekannüssen, 14.50  
Parmesansplitter und Rohschinken  
*Salade verte à la sauce balsamico, pommes, corinthes, pécan, parmesan râpé et jambon cru*

## Hauptgänge / Plats principaux

Berner Schnitzel 1,4,7,8,9,11,12

Schweinschnitzel mit Pilzragout, Nudeln 160g 30.00  
*Escalopes de porc et ragoût de champignons, nouilles* 1/2 27.00

Schweizer Cordon bleu 1,11,12

Schweins Cordon bleu gefüllt mit Greyerzer & Schinken, Gemüse, Pommes Frites 200g 34.00  
*Cordon bleu de porc farci au gruyère et au jambon, légumes, pommes frites*

Deutsches Jägerschnitzel 1,4,7,8,9,11,12

Paniertes Schweinschnitzel an Waldpilzsauce mit Kräutern und Speck, 160g 32.00  
Pommes Frites  
*Escalope de porc panée, sauce aux champignons des bois, lardons et herbes,* 1/2 29.00  
*pommes frites*

## Vegi / Végétariens

Sellerie Schnitzel  1,9,11

Paniertes Sellerie Schnitzel auf Tomatensauce, Nudeln 25.00  
*Escalope de céleri pané sur sauce tomate, nouilles* 1/2 22.00

Serviert von 11.30 – 13.45 Uhr / 17.00 – 21.45 Uhr servi de 11h30 à 13h45 / 17h00 à 21h45

## Weinempfehlung / Vins conseillés

Weisswein / Vin blanc

*Les Brisailles d'Aigle* 2021 1 dl 6.70  
*AOC / Les Celliers du Chablais SA / Waadt* 7.5 dl 49.00

*Ein frischer und harmonischer Chasselas-Wein, der rebsortentypisch dezent nach Apfel und mineralischen Noten duftet. Im Gaumen ist er füllig und leicht spritzig und die Aromen von Lindenblüte ergänzen die schöne mineralische Fruchtaromatik.*

Rotwein / Vin rouge

*Château de Vincy Merlot* 2017 1 dl 6.30  
*AOC / Hammel SA / Waadt* 5 dl 31.00

*Sein edles Purpurrot verleiht jedem Anlass eine besondere Note. Ein fruchtiger Rotwein mit kräftigem Körper und markanter Säure, welcher angenehm mit fein ausgebauten Tanninen auf der Zunge und im Gaumen seine lebendige Struktur entfaltet.*