

*Das Gasthaus
im Limpachtal
am Südhang
des Bucheggbergs*

Drei Eidgenossen Brittern

Vorspeisen

Einfach und gesund

Grüner Salat

Knackiger Blattsalat

Fr. 7.50

Gemischter Salat

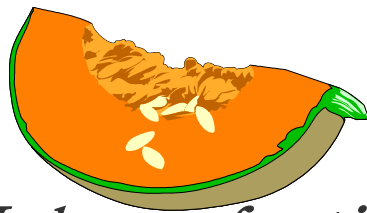
Bunte Auswahl von frischen Salaten

Fr. 9.00

Bouillon mit Mark

Kräftige Bouillon mit viel Mark

Fr. 9.00



Melonenfestival

Süsse Melonen originell serviert

mit Portwein Fr. 15.50

mit Rohschinken Fr. 17.00

mit Burehamme Fr. 17.00

mit Crevetten Fr. 17.50

Cocktailcrevetten an rassisger Sauce

nature Fr. 11.00
einfach nur Melonen

Vorspeisen

Die feinen Sommerklassiker

Tomatencremesuppe

Kräftige Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Fr. 9.50

Crevetten Cocktail

Cocktailcrevetten an rassisger Sauce
mit geröstetem Toast und Butter

Fr. 16.00

Zucchini Carpaccio

Marinierte Zucchini mit Olivenöl, Pfeffer,
Zitrone und gehobeltem Parmesan

Fr. 14.50

Rinds Carpaccio

Rohes Rindfleisch mariniert mit Olivenöl, Pfeffer,
Zitrone und gehobeltem Parmesan

Fr. 17.50

Erfrischend leichte Sommergerichte

Kalter Roastbeefteller

Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten
dazu Pommes frites und Tartare Sauce

Fr. 27.00

Grillierte Riesencrevetten

Riesencrevetten rassig gewürzt auf dem Grill gebraten
garniert mit knackigem Blattsalat

Fr. 28.00

Sommerteller

Saftige Grilladen mit Kräuterbutter und verschiedenen Salaten

Schweinssteak Fr. 29.50

Entrecôte Fr. 39.00

Pouletbrust Fr. 26.00

Kalter Bratenteller

Rassig gewürzter Braten kalt aufgeschnitten
garniert mit frischem Sommersalat dazu Tartare Sauce

Fr. 23.50

Buechibärg-Salat

Knackiger Blattsalat mit gebratenem Speck, Käse,
gerösteten Brotwürfeli, Wachtel Spiegelei und Baumüssen

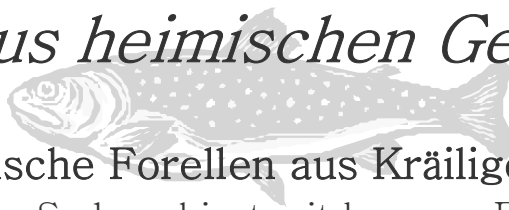
Fr. 19.80

Reichhaltiger Salatteller

Bunte Auswahl von frischen Salaten

Fr. 18.00

Fische aus heimischen Gewässern



Frische Forellen aus Kräiligen

Blau im Sud pochiert mit brauner Butter
oder

Müllerinart in der Pfanne gebraten mit schäumender Butter

Ein Stück Fr. 26.00 Portion (2 Stück) Fr. 44.50

dazu servieren wir frisch gekochte Salzkartoffeln

Eglifilets Drei Eidgenossen

mit brauner Butter und gerösteten Mandeln
dazu feines Weissweinsrisotto

Fr. 37.50

Zartes vom Grill

Entrecôte Maître d'hôtel

Zartes Entrecôte vom Grill mit hausgemachter Maître d'hôtel
dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 39.50

Rindsfilet vom Grill

Zartes Rindsfilet vom Grill mit hausgemachter Maître d'hôtel
dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 52.00

Lammrückenfilet Provençale

Saftig am Stück gebraten mit frischen Kräutern
dazu Country Kartoffeln und frisches Gemüse

Fr. 39.50

Einfach aber gut

Grillierte Pouletbrust

dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 26.00

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu

dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 29.50

Hausgemachtes Kalbs Cordon Bleu

dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 39.50

Saftiges Schweinssteak vom Grill

mit hausgemachter Maître d'hôtel

dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 29.50

Panierte Schweinsschnitzel

dazu Pommes frites

Fr. 21.00

Schweinsschnitzel an sämiger Rahmsauce

dazu Butternüdeli

Fr. 22.00

Käseschnitte natur oder mit Ei

mit rezentem Greyerzerkäse

Fr. 15.50 / 17.00

Kalte Gerichte

Gluschtigi z' Vieriplättli

Bündnerfleisch Teller

dünn geschnittenes Bündner Trockenfleisch

Fr. 25.00

Bündnerteller

Bündnertrockenfleisch, Rohschinken und Salami

Fr. 23.00

Burehammeteller

küchengeräuchte Burehamme – einfach fein

Fr. 20.00

Brittern-Teller

Burehamme, Bündnertrockenfleisch, kalter Braten,

Burewurst, Salami, Speck und Käse

Fr. 19.00

Siedfleischsalat

Suppenfleisch rassig gewürzt garniert mit frischen Salaten

Fr. 16.00

Thonsalat garniert

Rosa Thunfisch rassig gewürzt garniert mit frischen Salaten

Fr. 16.00