

KALBSLEBER-SPECIAL *in verschiedenen Variationen*

*Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten
mit Cognac, frischen Salbeiblätter und
knuspriger Rösti*

39.00

*Geschnetzelte Kalbsleber an
Madeirasauce und
cremiger Rahmpolenta*

39.00

*Kalbsleberschnitte „Berliner-Art“
mit sautierten Apfelscheiben, frittierten Zwiebelringen,
knusprigen Specktranchen und
Kartoffelstock*

42.00

*Kalbsleber-Spiess am Tisch flambiert
Kalbsleberwürfel mit Champignon und Rohschinken,
Calvadossauce, hausgemachten Spätzli
und Gemüsebouquet*

42.00

*Flambiert wird der Spiess nach Ihren Wünschen mit
Cognac, Calvados, Whisky oder Orangenlikör*

Preise in CHF, inkl. MWSt