

Menuvorschläge für Grebtessen

1. Vorspeisse

Tomatensuppe mit Rahm Fr. 7.00

Kleiner grüne Salat Fr. 5.00

kleiner gemischter Salat Fr. 7.00

2. Hauptgang

Bauernbratwurst Fr. 25.50

an Zwiebelnsauce, mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat

Lauwarme „Hamme“ Fr. 28.50

mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin

Glasierte Schweinebraten Fr. 29.80

mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin

Glasierte Kalbsbraten Fr. 34.50

mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin

Lyonerwurstsalat mit Käse Fr. 21.50

reichhaltig garniert

Zigeuner Siedfleischsalat Fr. 25.50

reichhaltig garniert

3 Tannen Teller Fr. 24.50

mit Bündnerfleisch, Parmaschinken, Vorderschinken, Salami und Käse

3 Tannen Platte für 4 Personen Fr. 78.00

mit Bündnerfleisch, Parmaschinken, Vorderschinken, Salami und Käse

3. Dessert

Gebrannte Creme Fr. 9.00

Hausgemachte Tiramisu Fr. 9.50

Fruchtsalat mit Rahm Fr. 9.00

Menu suggestions

1. Entrée

Crème de tomates avec crème chantilly Fr. 7.00

petite salade verte Fr. 5.00

petite salade mêlée Fr. 7.00

2. Plate principale

Saucisse de Paysans Fr. 25.50

sauce à l'oignon, avec pommes frites ou salade de pommes de terre

Jambon tiède Fr. 28.50

avec salade de pommes de terre ou pommes gratin

Roti de porc glacé Fr. 29.80

avec salade de pommes de terre ou pommes gratin

Roti de veau glacé Fr. 34.50

avec salade de pommes de terre ou pommes gratin

Salade de saucisse „lyoner“ Fr. 21.50

bien garni

Salade de bœuf bouilli à la zingara Fr. 25.50

bien garni

3 sapins Assiette Fr. 24.50

viande séchée de bœuf, jambon de parme, jambon de devant, salami et fromage

3 sapins plaque pour 4 personnes Fr. 78.00

viande séchée de bœuf, jambon de parme, jambon de devant, salami et fromage

3. Dessert

Crème brûlée Fr. 9.00

Tiramisu maison Fr. 9.50

Salade de fruits avec creme chantilly Fr. 9.00