

# Speisekarte

<b>Apéro-Beilagen</b>	8.00
<b>Salat vermischt / Salade méele</b>	9.50
<b>Schafiser Wysuppe / Soupe au vin de Schafis</b>	6.50
<b>Winzerplättli (Trockenwurst, Käse) / Assiette vigneronne</b>	18.00
<b>Buurehamme / Jambon paysan</b> mit Kartoffelgratin und vermischem Salat	30.00
<b>Raclette à discrétion</b>	30.00
<b>Käsefondue / Fondue fromage</b>	22.00
<b>Hauspezialität / Spécialité maison</b>	42.00
Vermischter Salat aus der Schüssel, Kräuterbratkartoffeln, Bielerseefelchenfilet frittiert oder Carrée-Braten, Sauce-Tartare	
<b>Bielerseefisch - Filet / Friture du lac</b>	47.00
verschiedene Bielerseefisch-Filet gebacken, Salat und Kartoffeln	
<b>Fondue vigneronne</b>	52.00
Salat, 5 Sorten Fleisch, hausgemachte Saucen, Gemüse, Reis, Bratkartoffeln und Garnituren	
<b>Treberwurst / Saucisse au marc</b>	29.00
mit Kartoffel- und Wintersalat, nur Januar bis März	

## Dessert

<b>Coupe vigneronne</b> Vanilleglacé, im Marc eingelegte Weinbeeren, Schlagrahm	9.50
<b>Vermicelles</b> Vanilleglacé, Meringue, Schlagrahm	9.50
<b>Limettensorbet</b> mit Drusen/Lie	9.50
<b>Coupe Danemark</b> mit Schlagrahm	9.50
<b>Café glacé</b> mit Schlagrahm	9.50
<b>Meringue glacées</b> mit Schlagrahm	9.50
<b>Kinder Glace garniert / Glace pour enfant garnie</b>	6.00
<b>Käseplättli / Assiette de fromages</b>	16.00

Schafis, 1. Mai 2016 / Preisänderungen vorbehalten

