

# Saisonal

## Delikate Innereien

---

**Chuttli an Tomatensauce** 25.50  
(mit Salzkartoffeln und Käse),(auch ohne Chümli erhältlich)

**ALPENEIER „Schlüssel Art“** 26.50  
(an Zitronenpfefferrahmsauce; Beilage nach Wahl )

**Hirnschnittä** 26.50  
(Kalbshirn an delikater Rahmsauce serviert auf  
Gebähter Brotschnitte)

**KALBSKOPF „VINAIGRETTE“** 28.50  
(mit Salzkartoffeln )

**Kalbsnierli an Cognac-Rahmsauce** 29.50  
(in der Küche flambiert, Beilage nach Wahl)

## Gerne empfehlen wir zu diesen Innereien folgenden Wein:

---

**Alentejo vino Tinto Gran Escolha 2014** 54.00  
Touriga Nacional , Touriga Franca & Syra  
In der Nase vermählen sich Aromen roter Beeren, Pflaumen und Rosinen  
Mit einer dezenten Fruchtsüsse und dem Geschmack weisser Schokolade.  
Im Mund überzeugt er mit Cassisaromen, guter Säure und einer für einen  
Crianza überdurchschnittlichen Länge.