4. Chalber- Gourmet-Metzgete

Das Original

1. **Kalbfleisch Kraftbrühe mit Wachtel- Ei Fr. 6.60**

**\*\*\***

1. **Kalbfleisch- Carpaccio Fr. 9.70**

**mit Apfel, Orangen und Cashewnuss-Pesto**

**\*\*\***

1. **Kalbfleisch-Cannelloni Fr. 9.90**

**"Vitello Tonnato"**

 **\*\*\***

1. **Kalbs-Knusper- Kugel Fr. 9.00**

**mit Stangensellerie-Chutney und Speck-Schaum**

**\*\*\***

1. **Mini Kalbfleischkäse mit Mandeln Fr. 9.90**

**und Rahm-Wirsing**

 **\*\*\***

1. **Kalbsmilken Fr. 11.90**

**mit Röst-Gemüse**

 **\*\*\***

1. **Nierli im Glas auf Quinoa Fr. 9.50**

**und Parmesan -Schaum**

 **\*\*\***

1. **Knuspriger-Kalbs-Hirni Fr. 11.00**

**mit Karotten-Variation**

**\*\*\***

1. **Kalbfleisch Ravioli Fr. 9.90**

**in Morchel-Rahm- Sauce**

 **\*\*\***

**10. „Grick“ Fr. 7.90**

 **Lunge und Herz in kräftiger Rotweinsauce**

 **Rosmarin Buchtel**

**\*\*\***

**11. Kalbs-Voressen "Szegediner" Fr. 12.80**

 **und Kartoffel-Stock**

**\*\*\***

**12. Schnitzel in luftiger Knusper-Panade**  **Fr. 15.00**

##  und einem Coleslaw Salat

**\*\*\***

# 13. Kalbsleberli mit Cognac in Butter

 **mit Rösti Fr. 13.90**

**\*\*\***

**14. Mini Kalbsbraten mit Cranberry**

 **und Rosmarin-Laugen-Terrine Fr. 14.80**

**\*\*\***

**15. Kalb im Rohschinken- Kräuter-Mantel Fr. 19.80**

 **und geräucherter Kartoffel-Kreation**

**\*\*\***

 **16. Kalbfleisch- Rahmglace mit Eiercognac Fr. 7.00**