



## Sommerliche Gerichte

bis 3. September 2026

### Vorspeisen

<b>Burrata &amp; Mango-Tomaten Salsa auf Toast mit Basilikum</b>		<b>15.50</b>
<b>Tomatensalat mit Zwiebeln &amp; Basilikum an Italienische Dressing</b>		<b>11.50</b>
<b>Tomatensalat mit Mozzarella &amp; Basilikum an Italienische Dressing</b>		<b>15.50</b>
<b>Rinds - Tatar vom Weiderind mit Toast und Butter</b>	<b>Vorspeise 80gr. Hauptgang 180gr.</b>	<b>17.50 32.50</b>



### Hauptgang ohne Fleisch

<b>Sommer - Penne</b>		<b>25.50</b>
<b>Hausgemachte Penne mit Ratatouillegemüse und Parmesan</b>		
<b>Tomatenrisotto mit Parmesan</b>		<b>23.50</b>



## Hauptgänge



<b>Poulet Saltimbocca mit Jus</b> Tomatenrisotto	<b>29.50</b>
<b>Kaninchenburger « vom Bärg »</b> Kaninchenburger, Salat, Tomaten, Rüebli-salat, Zwiebeln, Sauce Tartar mit Pommes-Frites oder Salatgarnitur	<b>30.50</b>
<b>Zanderknusperli mit Sauce Tartar</b> mit Salatgarnitur oder Pommes-Frites	<b>29.50</b>
<b>« Bäre - Spiess »</b> Schwein, Poulet & Weisse Wurst mit Salatgarnitur oder Pommes-Frites	<b>28.50</b>



## Unsere Cordon bleu's

<b>Hagelhans-Cordon bleu</b> Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Hagelhans Käse Pommes-Frites, Gemüse	<b>29.50</b>
<b>Sommer-Cordon bleu</b> Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken, Raclettekäse und Dörrzwetschgen Pommes-Frites, Gemüse	<b>36.50</b>
<b>Holziker-Cordon bleu</b> Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentaler Käse ca. 400 gr. Zubereitungszeit ca. ½ Std. Pommes-Frites, Gemüse	<b>35.50</b>
<b>Schweins-Cordon bleu</b> Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentaler Käse Pommes-Frites, Gemüse	<b>28.50</b>

... alle Cordon bleu's wahlweise mit Salatgarnitur...

Das Fleisch der Empfehlungen mit Vermerk « Vom Bärg » wurde auf dem IP-Betrieb  
von Fam. Müller Peter & Irene, in Ufhusen LU produziert.