
Ankerküche für zu Hause

Grüner Salat	6.—
Nüsslersalat mit Ei	9.—
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto	7.50
Frittierte Eglifilets im Chörbli mit Tartaresauce	20.—
Gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln, Reis oder Pommes frites	26.—
Frittierte Eglifilets mit Tartaresauce mit Salzkartoffeln, Reis oder Pommes frites	26.—
Rindsfiletwürfel «Stroganoff», Reis	32.—
Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce Spätzli und Herbstgarnitur	31.—
Hirschpfeffer Spätzli und Herbstgarnitur	22.—
Vegetarischer Herbstgemüseteller mit Früchten und Pilzen Spätzli	21.—
Fitnesssteller mit Schweinssteak und gemischtem Salat Kräuterbutter	25.—
Portion Pommes frites	7.—
Caramelköpfli mit Rahm	7.—
Vermicelles mit Schlagrahm	7.50

**Weitere Gerichte von unserer aktuellen Speisekarte,
natürlich mit angepassten Preisen**

Spezielle Weine für spezielle Zeiten

Im Offenausschank zu 2dl, 3 dl, 5dl oder als Flasche erhältlich.

Rotweine

Morgenrot Cuvée 2017, Cordula Morgenegg-Posch, Tüscherz Bielersee. Samtiger Wein aus Diolinoir, Zweigelt und Regenttrauben hergestellt und im Barrique ausgebaut. In der Nase Beerenduft, im Gaumen Noten von Dörrfrüchten und aromatischen Wildkirschen. Elegant, rund und harmonisch.

pro dl 4.70 Flasche 33.—

Monte Branco L2 2016, Luis Louro Alentejo Portugal. Dieser Cuvée vereint die Brombeernote von Trincadeira mit der Würzigkeit von Syrah und der dunklen Farbe und Struktur von Alicante Bouschet.

pro dl 3.90 Flasche 27.—

Merlot Unplugged 2015, Johannes Reeh, Burgenland Österreich. Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Gaumen intensives Beerensaroma und Geschmack nach reifen Kirschen. Gut integrierte Tannine mit langem, würzigem Abgang.

pro dl 4.90 Flasche 34.—

Und für BierliebhaberInnen ganz regional aus Täuffelen

Täuffel' Ale: Ein fruchtiges American Pale Ale. Eine Auswahl von verschiedenen Hopfen gibt diesem Bier eine frische Note, welche an Grapefruit erinnert. 4.—

-
- Geben Sie Ihre Bestellung bitte telefonisch über die Nummer 032 397 11 64 auf. Für eine frühzeitige Bestellung sind wir dankbar, aber natürlich ist es auch kurzfristig möglich. (ca. 30 Minuten vor dem Abholtermin)
 - Wir kochen alles frisch und richten es heiss auf Einweggeschirr an. Um die Umwelt zu schonen, können Sie auch gerne Ihr eigenes verschliessbares Geschirr mitbringen.
 - Wir können Ihnen beim Einladen ins Auto gerne behilflich sein unter Einhaltung der Vorschriften.
 - Bitte halten Sie die empfohlenen 2 Meter Abstand ein
 - Bezahlung bitte mit Karte oder in bar.

Vielen Dank für Ihre Bestellung und Unterstützung in diesen Zeiten.

Birgit und Hugo Müller und Mitarbeitende