


## Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat  9

Gemischter Salat 10

Salatteller „Multengut“ 18  
Verschiedene Gemüse- und Blattsalate serviert mit hartgekochtem Ei und gerösteten Kernen

Rindscarpaccio  15  
Basilikum | Rucola | Parmesan

Zu unseren Salaten servieren wir hausgemachtes französisches, italienisches oder Haus-Dressing

## Fleischlos

Pikante Spaghetti  20  
Olivenöl | Peperoncini  
Cherry Tomaten | Pinienkernen

Rotweinrisotto 22  
Saubohnen | Steinpilze | Parmesanchips

## Hausgemachte Suppen

Tagessuppe 7



Rindsbouillon nature   7



## Spätsommergerichte

<b>Zanderfilet</b>  Rotweibuttersauce Getrüffeltes Selleriepüree Schnittlauchkartoffeln	34
<b>Perlhuhnbrust</b>  Rotweinrisotto Saubohnen   Steinpilze	32
<b>Kalbspailard</b> Orangenöl Röstigalette   Lauch	36

*Wir verwenden ausschliesslich  
Fleisch aus Schweizer Produktion.  
In Ausnahmefällen wird das  
Herkunftsland separat deklariert.*

## Klassiker aus der Multengutküche

<b>Wienerschnitzel „Das Original“</b>  mit Preiselbeeren   Pommes frites und Salat	41
<b>Beefsteak Tatar</b>  Würziges Rindfleisch serviert mit Whisky   Calvados oder Cognac Toast	32/26

 Glutenfrei  
 Lacktosefrei

Preise in CHF inkl. MwSt