



# Papperla Pub

SOMMER 2021

## Vorspeisen und Salate CHF

Roastbeef Rollen auf Perlencouscous-Avocado Salat mit Sesamöl und Reissessig	21
Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi-Sojacreme und Ingwer	24
Gemischter Blattsalat mit Pfeffer Aprikosen, Knoblauchcroutons und Bergkäse <i>mit Lammfilet</i>	16 23
Walliser Teller mit Trockenfleisch, getrocknete Lammkeule (Hausgemacht), Rohschinken, Speck, Salami und Käse	29
Cremesuppe vom grünen Spargel mit Rohschinken	14
Papaya-Limettencremesuppe mit Ahornsirup	14

## Hauptgang

Pouletbrust mit Mozzarellafüllung im Pakomantel, Ingwer-Currygnocchi und Gemüse	39
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“, Reis und Gemüse	37
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotwein-Kräutersauce, Kartoffelgratin und Gemüse	39
Wiener Schnitzel mit Pommes-Frites und Gemüse	38
Massaman Thaicurry mit Gemüse, Kartoffeln und Krevetten	41
Lamm Burger im Laugenbrötchen mit Raclettekäse und Pommes-Frites	36
Rinds-Burger im Laugenbrötchen mit Speck, Tomate, Salat, Chili Mayonnaise und Pommes-Frites	36
Hausgemachte Lammbratwurst oder Lamm-Käsebratwurst an Senf-Zwiebel-Pfefferbutter, Rösti und Gemüse	35
Angus Rindsfilet rosa gebraten unter der Tomaten-Brotkruste, Knoblauchnudeln und Gemüse	54

Tradition Julen ist ISO-zertifiziert, standardisierte Abläufe können wir garantieren.  
Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.  
Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.



## Dessert

Weisses Tobleronemousse mit Schokoladen-Minzsauce	14
Früchteteller mit Apfel-Limetten-Sorbet	12
Karamellköppli mit Rahm und Früchten	12

### Deklaration Fleisch und Fisch

Lamm: aus hauseigener Zucht CH (solange Vorrat) dann CH

Rind: CH, Australien, USA

Kalb: CH

Schwein: CH

Geflügel: CH, Frankreich, Ungarn

Tradition Julen ist ISO-zertifiziert, standardisierte Abläufe können wir garantieren.

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

