

MITTAGSANGEBOT

Täglich von 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr (letzte Bestellung)

CAPTAIN'S LUNCH

Bunter Blattsalat | Dressing nach Wahl
Eingelegter Kürbis | Kerne | Croûtons ^{1/3}

oder

Fenchel-Birnensuppe | geräucherte Forelle ²

Zander
Fregola Sarda | Basilikum | Tomate ^{1/2}

oder

Pilzrisotto | Belper Knolle | Schnittlauchöl ^{2/3}

2 - Gang Menu 29

WEEKLY DESSERT

Tiramisù im Glas | Saisonfrüchte ^{1/2/3} 6.5

VORSPEISEN

Herbstsalat 14.5
Kürbis | Kürbiskerne | Kürbiskerndressing ⁴

Hausgebeizter Rubiger Lachs 22
Buchweizen-Blini | Sellerie | Apfel ^{1/2/3}

Belvédère Rindstatar vom BEO Beef 28
Kürbis | Kürbiskernöl-Mayonnaise | Brioche ^{1/2}

SUPPEN

Hausgemachter Pilz-Dashi 22
Udon Nudeln | Frühlingszwiebeln ^{1/4}

Kürbiscrèmesuppe 17
Kürbis-Ingwersorbet | Kürbiskernöl-Malto ^{1/4}

HAUPTGÄNGE

Cordon Bleu vom Schwein ^{1/2} nach Art des Küchenchefs Serviettenknödel Saisongemüse	48
Captain's Burger BEO Beef Appenberger Käse Zwiebelkonfitüre süss-saure Gurke Chili-Mayonnaise Cole-Slaw Pommes Frites ^{1/2}	38
Rubiger Lachsforelle Kokosnuss-Curryschaum Kürbis-Couscous Granatapfel	48
Vegetarischer Herbststeller Serviettenknödel Waldpilzsauce Rotkraut Rosenkohl Maroni Preiselbeer-Apfel ^{1/2/3}	39

FLAMMKUCHEN

Klassisch Crème Fraîche Speck Frühlingszwiebel ^{1/2}	18
Saison Crème Fraîche Kürbis Birne Haselnuss ^{1/2/3}	22
Vegetarisch Crème Fraîche Gemüsestreifen Käse ^{1/2/3}	18
Lachs Crème Fraîche Rauchlachs Frühlingszwiebel Dill ^{1/2}	21
Süß Crème Fraîche Apfel Zimt ^{1/2/3}	18

HAUSGEMACHTE DESSERTS & GLACÉS

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi Früchtesenf Früchtebrot ^{1/2/3}	16
Coupe Belvédère Vegane Schokoladenglacé Kokosnussglacé Mangosorbet Nusscrumble ⁴	16
Belvédère Eiskaffee Kaffeeglacé Kahlúa Rahm Brätzeli ^{1/2}	16
Coupe Dänemark Vanilleglacé Rahm Schokoladensauce Brätzeli ^{1/2}	16
Vermicelles Meiringer Meringue Rahm Brätzeli ^{1/2}	14.5
Coupe Nesselrode Vermicelles Vanilleglacé Meiringer Meringue Rahm Brätzeli ^{1/2}	16.5
Mini Crème brûlée Zimt ^{2/3}	8.5
1 Stück hausgemachter Kuchen aus der Vitrine	6.5
Hausgemachte Glacé & Sorbet nach Wahl	
Glacéaromen ^{2/3} Vanille Zimt Schokolade Haselnuss Kaffee	
Vegane Glacéaromen ⁴ Kokosnuss Schokolade Zimt	
Sorbetaromen ⁴ Zwetschge Feige Mango Blutorange	
Pro Kugel mit Rahm ^{2/3}	5 2

Wir weisen Sie darauf hin, dass in unserer Küche Zutaten wie Nüsse, Meeresfrüchte, Lupine sowie sämtliche Allergene oder Milchprodukte und daraus hergestellte Erzeugnisse verwendet werden. Daher können Spuren in jedem Gericht nicht ausgeschlossen werden. Unsere Gerichte können weiter auch Gluten und/oder Laktose enthalten. Falls Sie an Allergien oder anderen Unverträglichkeiten leiden bitten wir Sie, uns darüber zu informieren.

Abänderungen der Gerichte können nach Aufwand verrechnet werden.

1 = Gluten 2 = Laktose 3 = vegetarisch 4 = vegan

Preise in CHF inklusive MwSt