

Sonntag, 09. August 2026

Kalbstatar | Avocado | Passionsfrucht

Tartare de veau | avocat | fruit de la passion

Veal tartare | avocado | passion fruit

ODER | OU | OR

Ziegenkäse Panna Cotta | Gegrilltes Gemüse

Panna cotta au fromage de chèvre | légumes grillés

Goat cheese panna cotta | grilled vegetables

* * *

Rindsconsommé Royale

Consommé de bœuf Royale

Beef consommé Royale

* * *

Salatbuffet | Antipasti *

Buffet de salades | antipasti *

Salad buffet | antipasti *

* * *

Schweinebacken | Kartoffelstock | Weisskrautsalat

Joues de porc | purée de pommes de terre | salade de chou blanc

Pork cheeks | mashed potatoes | white cabbage salad

ODER | OU | OR

Seeteufelfilet auf Fenchelgemüsebett | Tomaten

Filet de baudroie sur lit de fenouil | tomates

Monkfish fillet on a bed of fennel | tomatoes

ODER | OU | OR

Tagliatelle Cacio e Pepe

* * *

Aprikosen-Jalousie | Vanilleglace

Jalousie aux abricots | glace à la vanille

Apricot jalousie | vanilla ice cream

ODER | OU | OR

Jumis Käseteller

Assiette de fromage "Jumi"

Jumi cheese plate

Menü komplett CHF 78.00

Tageshauptgang CHF 42.00

Vegetarischer Hauptgang CHF 28.00

Mit Sorgfalt hausgemacht: Unser täglich wechselndes 5-Gang-Menü wird nach den Kriterien des Labels «Fait Maison» aus frischen Rohprodukten zubereitet. Ausgenommen sind die mit einem Stern (*) gekennzeichneten Komponenten.

