



## **SPEISEKARTE**

Mittags und abends erhältlich.

Wir kochen mit frischem Gemüse und frischen Kräutern. Unsere Saucen werden mit Knochen und Wurzelgemüse gekocht. Tradition wird gepflegt und mit neuen Techniken und internationaler Kocherfahrung vereinigt.

## **BROT**

Zum Auftakt mit Aufstrich. Für die zweite Bestellung erlauben wir uns manchmal 3.- Franken zu verrechnen.

## **ZUM KNABBERN**

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Knusprige Poulet-Ginger-Bällchen mit scharfer Mayo | 11.- |
|----------------------------------------------------|------|

## **SUPPEN**

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Pilz-Rahm-Suppe mit Schaumhaube | 14.- |
|---------------------------------|------|

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Kaltschale an sonnigen Tagen | 13.- |
|------------------------------|------|

## **VORSPEISEN**

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Endivien-Frisée-Salat | 14.- |
|-----------------------|------|

*Gorgonzolacrème, Honig-Estragon-Dressing, Apfel, karamellisierte Nüsse*

|                   |      |
|-------------------|------|
| Geschmorte Tomate | 14.- |
|-------------------|------|

*Tsatsiki, Oliven*

|              |      |
|--------------|------|
| Tuna Ceviche | 28.- |
|--------------|------|

*Avocado, Limette, Koriander, geröstetes Sesamöl*

|                                                                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Tatar vom Weiderind                                                                                                             | 26.- / 48.-  |
| <i>Ei, Dijonsenf, Kapern, Sardellen, Zitronensaft, Peterli, Cornichon, Schalotte, Sauerteigbrot oder italienisches Baguette</i> |              |
| Marktfrische Blattsalate                                                                                                        | 12.- / 14.50 |
| Mit Belperknolle                                                                                                                | 2.50         |
| <i>Hausdressing, Butter-Croutons</i>                                                                                            |              |

## **HAUSSPEZIALITÄT**

|                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| Original Wiener Kalbsschnitzel                                                | 49.- |
| <i>Bergkartoffel, Butter und Petersilie oder Pommes Frites, Preiselbeeren</i> |      |

## **HAUPTGERICHTE**

### **FLEISCH**

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| Kalbs-Ossobuco                                              | 48.- |
| <i>Polenta mit Parmesan</i>                                 |      |
| Kalbskopfbäggli                                             | 52.- |
| <i>Barolosauce</i>                                          |      |
| Perlhuhnbrust                                               | 44.- |
| <i>Maisrisotto, Eierschwämmli, Thymian-Kastanien-Jus</i>    |      |
| Weiderindfiletsteak 200 gr                                  | 62.- |
| <i>Pilzragout, Sellerie-Kartoffel Stock mit Pommerysenf</i> |      |
| Zwiebelrostbraten                                           | 54.- |
| <i>Speck und Bohnen, Trüffelpommes</i>                      |      |
| Lammfilet-Spiess                                            | 38.- |
| <i>Humus, Kräutersalsa, Kräutersalat, Pitabrot</i>          |      |

### **FISCH**

|                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Doradenfilet                                                                                  | 44.- |
| <i>Tunesische Tomatensauce, Koriander, Kreuzkümmel, Tomaten, Oliven, fermentierte Zitrone</i> |      |

## VEGETARISCH

Ravioli 22.-/28.-

*Porcini e Stracchino – ODER – Speck e Robiola, Zucchini, Salbei, Zitrone*

Melanzane alla Parmigiana 18.-/32.-

*Aubergine, Zucchini, Süsskartoffel, Mozzarella, Basil-Mandel-Pesto*

## SÜSSES UND MEHR

Österreichischer Kaiserschmarren (für 2 Pers. oder mehr) 32.-

*Zwetschgenröster, Vanilleeis*

Zitronentartelette 12.-

Sesam-Eis 14.-

*Kardamomcrème, Dattel- und Orangensalat, Halva*

Einfach Schokolade 15.-

*Brownie, Tobleronemousse, Vanilleeis, heisse Schokoladensosse*

Variation an Minios 5.-

*Himbeere, Pistazie, Schokolade, Kokos*

Affogato al Caffè 8.50

Ein Grappa ein Smile

## AUF VORBESTELLUNG (EINEN TAG IM VORAUS ANMELDEN)

Weiderindentrecôte (am Stück gegart)

Kalbsnierstück (am Stück gebraten, Morchel-Rahmsauce)

Tomahawksteak

Europäischer Hummer (Nordsee)

Für Informationen über Zutaten, die Allergien oder andere Reaktionen auslösen könnten, wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise in CHF, inklusive 8.1% MwSt