

Unsere Weinempfehlung

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unsere aktuellen Tagesweine.

Menu komplett	CHF 65.00
3 Gänge	CHF 55.00
2 Gänge	CHF 45.00

Fleisch: Schweiz

Fisch: Schweiz

V = Vegan

G = Glutenfrei / gluten free

L = Laktosefrei / lactose free

Vorspeise / Starter

Randentatar verfeinert mit Miso, Meerrettich und Brunnenkresse (G)
Beetroot tartare refined with miso, horseradish and watercress

Suppe / Soup

Bärlauch-Erbсенcremesuppe (G/L)
Wild garlic and pea cream soup

Hauptgang / Main course

Niedergegarte Kalbsbrust an Kräutersalsa
mit cremiger Rollgerste und gerösteten Karottenstäbchen (G)
Veal breast on herb salsa with
creamy rolled barley and roasted carrot sticks

oder / or

Gebratener Saibling an Kräutersalsa
mit cremiger Rollgerste und gerösteten Karottenstäbchen (G)
Fried char on herb salsa
with creamy rolled barley and roasted carrot sticks

oder / or

Blumenkohlsteak an Kräutersalsa auf Gemüse-Bulgur (G)
Cauliflower steak with herb salsa on vegetable bulgur

Dessert / Dessert

Holundermousse mit Rhabarberkompott
Elderberry mousse with rhubarb compote