

## Unsere Menu-Empfehlungen

### FLEISCHLIEBHABER

#### Kalbskopfsülze mit Meerrettich

Kräutersauerrahm und bunten Blattsalaten

–

#### Grilliertes Innerschweizer Schweinssteak

auf Rahmwirsing mit Sbrinzküchlein

–

#### Hausgemachter Dominostein

mit Marzipan und Zwetschgen

#### Menupreis

2-Gang-Menu (Vorspeise und Hauptgang)

56.00

46.00

### FISCHLIEBHABER

#### Tatar vom Schweizer Saibling

mit rotem Chicoreé und Avocado

–

#### Gebratenes MSC-Kabeljaufilet (NL)

auf Schmorgurken, Dill und Röstkartoffeln

–

#### Orangentörtchen mit Ingwer

Passionsfrucht und Pistazien

#### Menupreis

2-Gang-Menu (Vorspeise und Hauptgang)

56.00

46.00

### GEMÜSELIEBHABER

#### Randencarpaccio

mit eingelegten Pilzen und Kräutervinaigrette

–

#### Tagliatelle mit winterlichem Gemüse

an Pecorino

–

#### Mandelflan mit Amaretti und Ananas

#### Menupreis

47.00



## Vorspeisen

#### Kalbskopfsülze mit Meerrettich

Kräutersauerrahm und bunten Blattsalaten

14.50

#### Tatar vom Schweizer Saibling

mit rotem Chicoreé und Avocado

16.50

#### Randencarpaccio

mit eingelegten Pilzen und Kräutervinaigrette

13.50

## Hauptspeisen

#### Grilliertes Innerschweizer Schweinssteak

auf Rahmwirsing mit Sbrinzküchlein

33.50

#### Gebratenes MSC-Kabeljaufilet (NL)

auf Schmorgurken, Dill und Röstkartoffeln

32.50

#### Tagliatelle mit winterlichem Gemüse

an Pecorino

24.50

## Desserts

#### Hausgemachter Dominostein

mit Marzipan und Zwetschgen

10.50

#### Orangentörtchen mit Ingwer

Passionsfrucht und Pistazien

12.50

#### Mandelflan mit Amaretti und Ananas

9.50

### WEINEMPFEHLUNG

#### Chardonnay

Produzent Domaines Astruc, Malras

Trauben Chardonnay

1 dl 7.50

7.5 dl 52.00

#### Amarone Cantina Negrar


Produzent Cantina Valpolicella, Negrar

Trauben Corvina, Corvinone, Rondinella

1 dl 11.30

7.5 dl 79.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Fisch sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC zertifiziert. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden.  
Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

 Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert.