

zum einstieg

rössli salat

14.5

Sommer-Blattsalat mit Apfel & Pinienkerne
summer leave salad with apple & pine nuts



laitue - vegi

16.5

Baby-Lattich mit Vinaigrette, Parmesan & Cashew Crunch
baby lettuce, vinaigrette with parmesan & cashew crunch

tuna

21.5

Tuna Tatar mit Avocado Crème & Ponzu Sauce
tuna tatar with avocado cream & ponzu sauce

brioche

21.5

Rinds Tatar auf Brioche mit Pickles
beef tatar on brioche with pickles



crevettes

24.5

38.5

mit Knoblauch, Pepperoncini & Olivenöl
spicy prawns with garlic, chilli & olive oil

6 Stk

10 Stk

ravioli

26.5

34.5

mit Ossobuco-Füllung an Salbeibutter
with ossobuco filling and sage butter

Bitte beachten:

bei Bestellung einer Vorspeise ohne anschliessenden
Hauptgang, wird ein «Couvert» von CHF 6.0 verrechnet

zum hauptgang

aubergine- vegi	29.5
------------------------	------

japanische Aubergine mit Parmesan Espuma, Tomaten-Minze Sauce & Parmesan Chip
japanese egg plant with parmesan espuma, tomato-mint sauce & parmesan chip

poisson	39.5
----------------	------

Seeteufel mit Verjus-Safran-Sauce & Salzkartoffeln
Monkfish with verjus-saffron sauce & boiled potatoes

wiener schnitzel	45.5
-------------------------	------

vom Kalb mit Kartoffelsalat oder Pommes, zur Wahl
breaded veal schnitzel with potato salad or fries to choose from



stroganoff	47.5
-------------------	------

gebratene Rinderfiletstücke mit Essiggurken, Peperoni & Thymianrahm, serviert mit Spätzli
seared beef cubes with pickles, bell pepper & thyme cream, served with spaetzle



foie de veau	38.5
---------------------	------

in Butter gebratene Kalbsleber mit Kräutern, Zwiebeln & Jus, dazu Rösti
veal liver, seared in butter with herbs, onions & jus, roesti

zusätzliche beilagen	7.5
-----------------------------	-----

Pommes Frites
Spätzli
Rösti
Tagesgemüse



Hausspezialität / signature dish

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Gerne versuchen wir auf Allergien & Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen. Sollten diese allerdings lebensbedrohlich für ihre Gesundheit sein, haben sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen. Wir werden Ihnen in diesem Falle keine Speisen servieren.

zum ausklängen lassen

sorbet	13.5
---------------	------

Tagessorbet

sherbet of the day

eiskaffee	13.5
------------------	------

crémiger Eiskaffee mit Kirsch & Schlagrahm

smooth iced-coffee with kirsch & whipped-cream



mousse au chocolat	13.5
---------------------------	------

Chef Hamdi's Schoggimousse

chef hamdi's chocolate mousse

affogato	9.5
-----------------	-----

Vanilleeis mit Espresso von «Café Noir»

vanilla ice cream with espresso from "Café Noir"



pain perdu	13.5
-------------------	------

armer Ritter, Fotzelschnitte... oder einfach Brot-Pudding mit Vanilleeis

bread-pudding with vanilla ice-cream

warum auch nicht?

portwein	7cl	18.0
-----------------	-----	------

Taylor's Porto Tawny 20 years

récolte d'or sauternes 2022	10cl	16.0
------------------------------------	------	------

Semillon, Sauvignon blanc

êra moscato passito	25cl	33.0
----------------------------	------	------

Moscato

cognac, grappas und vieles mehr auf der spirituosenkarte

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

lieferanten

dörig & brandl ag

Fisch
Krustentiere

bianchi ag

Fisch
Geflügel

heinzer metzgerei muotathal

Trockenfleisch
Fleisch

LUMA

Dry Age Produkte

hugo dubno

Delikatessen
Krustentiere

schwarz primeurs

Gemüse

jumi

Käse

romer's bäckerei

Brote – Schweiz

café noir

Espresso/Kaffee

deklaration

fleisch

Rind – CH / IRL / AUS
Kalb – CH / NL
Schwein – CH / SP
Geflügel – CH

Fisch

Fisch – Nordatlantik/Ostsee
Crevetten – Vietnam (kann Spuren von Antibiotika enthalten)