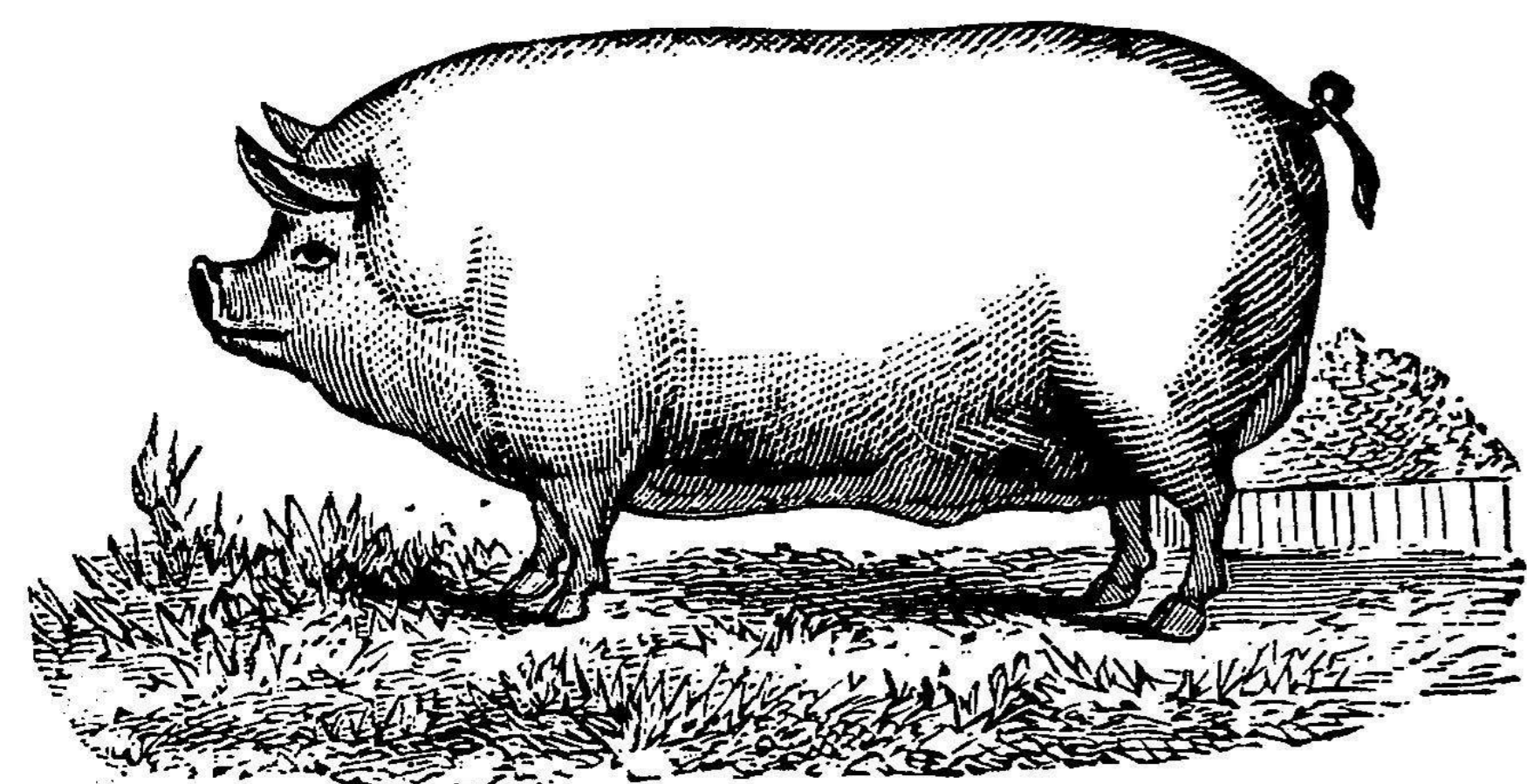




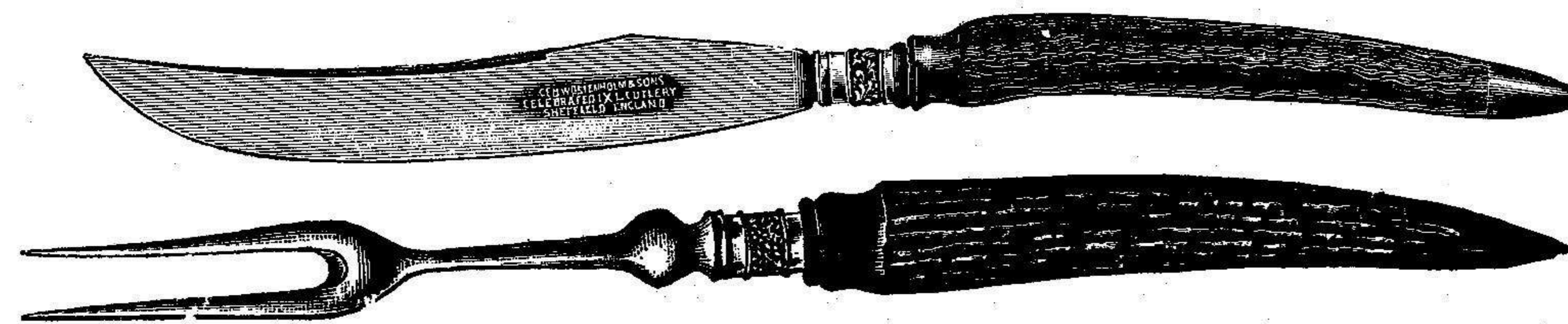
MITTAG VOR SPEISE

- Bunter Blattsalat mit Hausdressing (VN) 9.50
- Weissweinschaumsuppe
mit Sommer-Trüffel..... 12.00
- Nüsslisalat im Knusper-Körbli* mit Pilzen
und Speck 16.00
- Randen-Apfelsalat mit Alaska-Wildlachs
und Merrettich-Wasabicrème 18.00
- Gebratene Heuschrecken und Pimientos
mit Knoblauch, Chili und Rosmarin..... 12.00
- Edamame mit Fleur de sel (VN) 9.00
- Sardinen in der Büchse
mit Zitrone (scharf oder nicht scharf) 9.50
- Avocado-Hummus mit Gemüsechips (VN) 12.00



MITTAG HAUPTGANG

- Sautierte Kalbsleber-Würfel, flambiert mit Cognac dazu Butter-Kräutersauce
und klassischer Rösti..... 38.00
- Moules et Frites - Miesmuscheln mit Safran und Orange 32.00
- Moules et Frites - Miesmuscheln mit Kokos, Chili, Koriander und Ingwer..... 32.00
- Ghackets vom Reg mit Hörnli* und Preiselbeer-Apfelmus 26.00
- Tagliatelle* mit Eierschwämmischaum und Belper Knolle-Käse (V) 26.00
- Linsen-Kokoscurry mit Kochbananenchips, Koriander und Reis (VN) 26.00
- Beef Tatar - mild / mittel / scharf mit getoastetem Hausbrot* 28.00
- mit Chili-Mango-Paste (nur für geübte Scharfesser!) 31.00
- mit Sardellenfilets..... 31.00
- mit pochiertem Ei 31.00
- mit Sommer-Trüffel 33.00
- mit Cognac / Calvados / Whisky 35.00
- mit Pommes frites 35.50



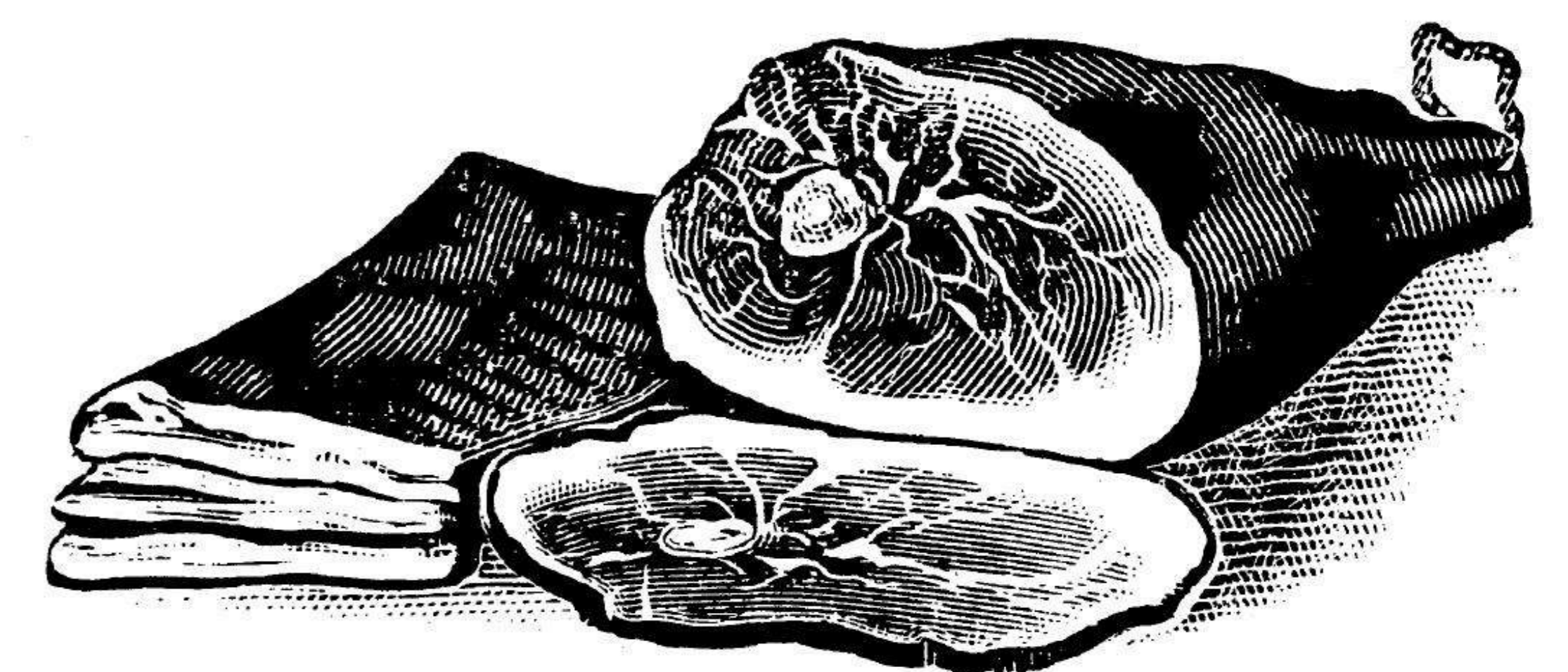
(V) =vegetarisch / (VN) = vegan / * = nicht glutenfrei
Unsere Mitarbeiter können jederzeit über Allergien Auskunft geben.

MITTAG DES SERT

- Dessert aus der Vitrine* 5.00/7.50
- Vermicelle mit Kirsch, Meringue und Rahm 8.50
- Vermicelle mit Kirsch, Vanilleglacé,
Meringue und Rahm 10.50
- Feigenschaum mit Portwein-Bisquit* 6.50
- Kugel Glacé 4.50
(Fior di latte, Ingwer, Sauerrahm, Röteli, Blutorange, Quitte, Feigen)

NACHMITTAG ZWISCHEN DURCH

- Edamame mit Fleur de sel (VN) 9.00
- Sardinen in der Büchse
mit Zitrone (scharf oder nicht scharf) 9.50
- Käseplättli mit Brot* und Butter, pro 100 Gramm ... 9.50
- Bündner Salsiz, Stück 9.50
- Zwiebel-Speck-Küchlein* 6.00
+ kleiner Blattsalat..... 6.00
- Avocado-Hummus mit Gemüsechips (VN) 12.00
- Rindstatar mild/mittel/scharf
mit getoastetem Hausbrot* 28.00
- Portion marinierte Oliven (VN) 6.50



- Sauerrahmglacé mit frischem Espresso 8.50
- Röteliglacé mit Schuss 8.50
- Holundersorbet mit Prosecco..... 8.50
- Gasparini Stängeli-Glacé..... 4.50