



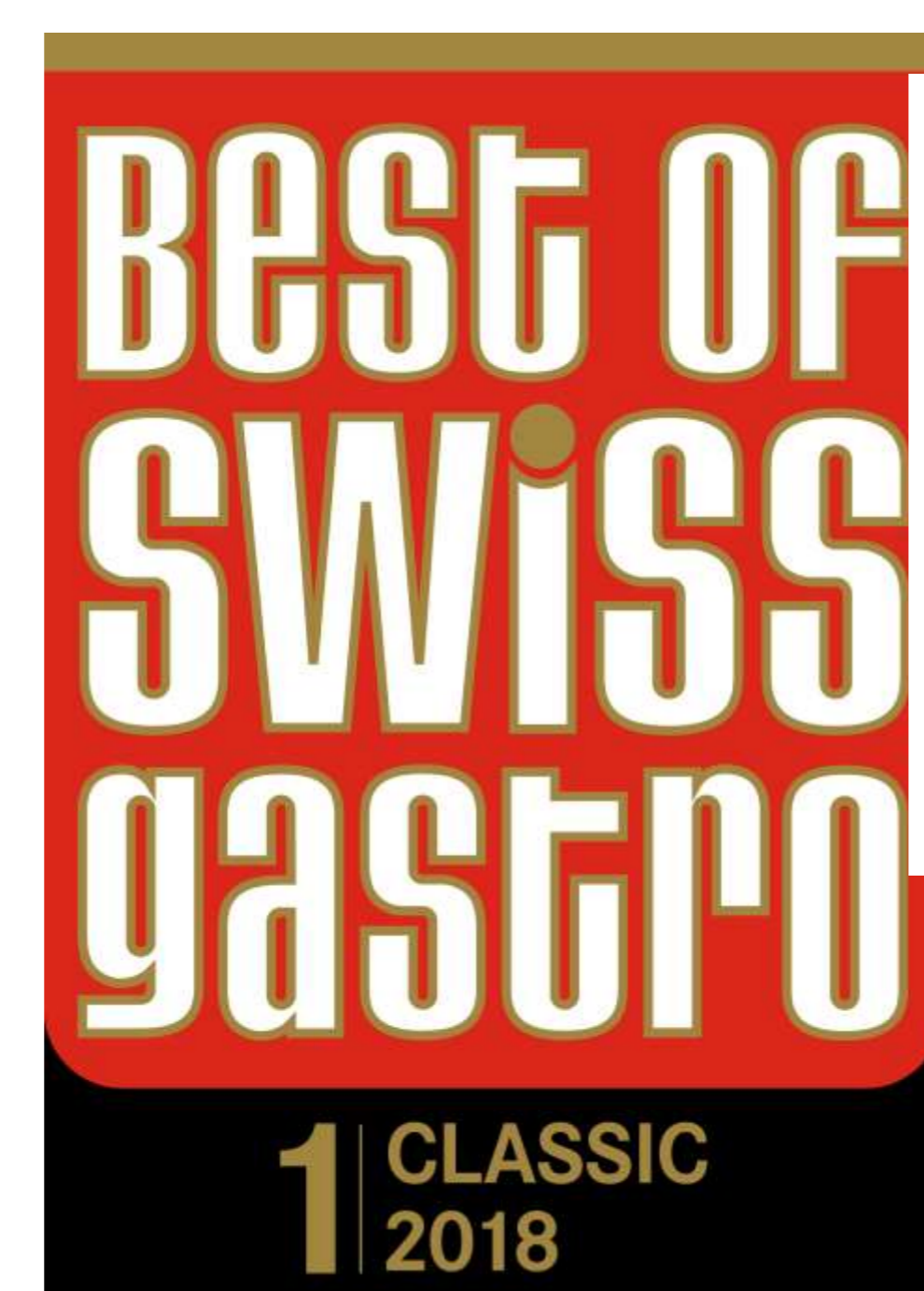
MITTAG VOR SPEISE

- Edamame mit Fleur de sel (VN).....9.00
- Sardinen in der Büchse
mit Zitrone (scharf oder nicht scharf)..... 9.50
- Geröstete Blumenkohlcrème zum dippen
mit hausgemachten Gemüse-Chips (VN).....12.00
- Nüsslisalat mit gehacktem Ei
und gebratenem Speck an Hausdressing.....11.50
- Kürbis-Kokossuppe
mit gedörrter Ananas und Edamame (VN).....12.00
- Geräucherter Raclette-Käse auf Toast*
mit Knoblauch-Chips
und süss-sauren Silberzwiebeln.....12.50
- Salat aus Cicorino und Spinat mit Birne,
Ziegenkäse und Pekannuss (V).....14.00

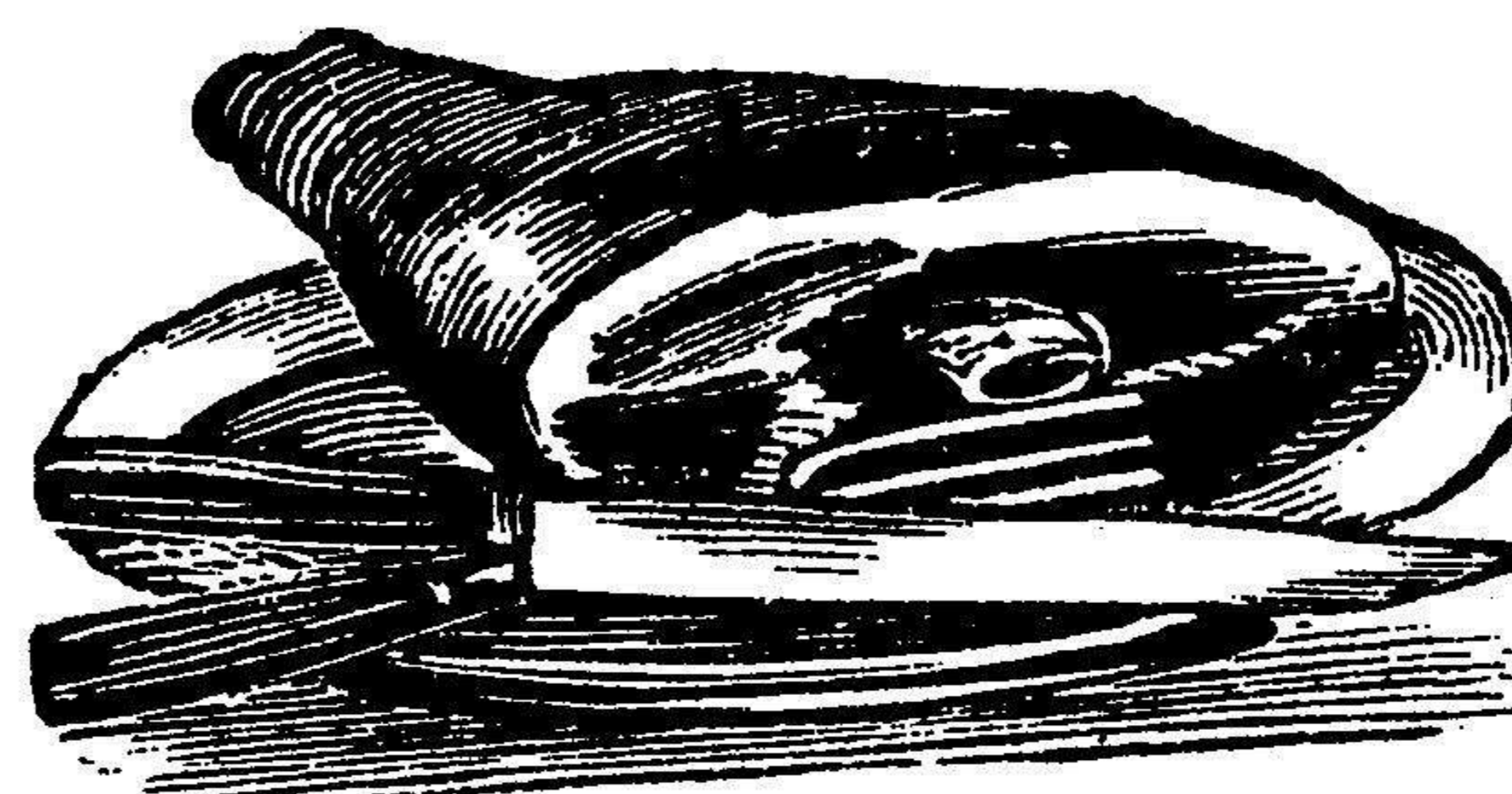
Fleisch-Deklaration: Hirsch, Reh, Wildschwein - AT,
Lamm-, Kalb-, Rind-, Schweinefleisch - CH,
Rindsfilet – IR, Omoso-Rind – Jumi, Bern CH,
Fisch-Deklaration: Miesmuschel – EU, Sardinen – PT, Sardellen – SP
Trüffel-Deklaration: Schwarzer Sommer-Trüffel

MITTAG HAUPTGANG

- Mit Rum & Honig mariniertes Schweinebauch vom Grill
auf luftiger Polenta mit frittiertem Federkohl.....36.00
- Rehgeschnetzeltes an Preiselbeer-Amarettosauce
mit Quark-Spätzli*und Rotkraut.....42.00
- WWMS - Wild Wild Meat Sandwich*
mit gezipftem Wildschwein-, Hirsch- und Rehfleisch (16-Stunden geschmort),
Minzen-Chimichurri und zweierlei Pommes frites.....29.00
- Moules et Frites - Miesmuscheln mit Safran und Orange.....34.00
- Moules et Frites - Miesmuscheln mit Kokos, Chili, Koriander und Ingwer.....34.00
- Papardelle* mit Steinpilzschaum, frittiertem Federkohl und Haselnuss (V).....28.00
- Papardelle* mit Steinpilzschaum, frittiertem Federkohl und Haselnuss
mit Wildschweinschinken32.00



we are...



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

MITTAG DES SERT

- Mini Dessert aus der Vitrine.....5.00
- Lauwarmer Schokoladenkuchen* mit Rahm.....8.50
- Vermicelle mit Kirsch, Meringue und Rahm....8.50 / 10.50
- Vermicelle mit Kirsch, Vanilleglacé,
Meringue und Rahm.....10.50 / 12.50

NACHMITTAG ZWISCHEN DURCH

- Blattsalat mit Hausdressing (VN).....9.50
- Edamame mit Fleur de sel (VN).....9.00
- Sardinen in der Büchse mit Zitrone.....9.50
- z' Vieri Plättli mit Käse und Wurst
von der Jumi Käserei in Vechigen.....24.50
- Geröstete Blumenkohlcrème zum dippen
mit hausgemachten Gemüse-Chips (VN).....12.00
- Rindstatar mild/mittel/scharf
mit getoastetem Hausbrot*28.00



- Sauerrahmglacé mit frischem Espresso.....8.50
- Röteliglacé mit Schuss.....8.50
- Kugel Glacé.....4.50
(Aromen nach Angebot)
- Gasparini Stängeli-Glacé.....4.50