



ZUM APERO & SNACKS

Kräuterquark mit hausgemachtem Naanbrot	12.50
Olivens und/ oder Parmesan	je 6.50
Sardinen in der Büchse mit Zitrone	9.50

SALAT

Bunter Quartier Salat und Knackiges mit Balsamico Haus Dressing	12.50
Mini Lattich mit Caesar Dressing, Parmesan und Croutons	16.50
Mini Lattich mit Caesar Dressing, Speck, Parmesan und Croutons	18.50

TATAR

Rindstatar mit Eigelb Creme und Radiesli	
klein/gross	28.00/36.00
mit Schuss (Calvados, Cognac)	plus 4.00
mit Sardellen	plus 4.00

VORSPEISEN

Ceviche vom Süsswasserfisch, mariniert mit Leche Tigre, roten Zwiebeln und Koriander	21.00
Karotten Tatar an Zitronen-Verveine Vinaigrette mit Liebstöckel Soja Mayo	16.00
Marbacher Burrata mit bunten Tomaten und Basilikum Öl	24.00
Entenleber-Terrine (FR) mit Feigen und Portweingelee	28.00

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe mit hausgemachtem Brioche und Sennefladä Creme	16.00
Bloody Mary Kaltschale mit Schuss (Vodka)	14.00

HAUPTGÄNGE

Sauerteigbrot-Schnitte mit Ziegenfrischkäse im Pankomehl, Krautstiel Tapenade und Birnen Gel	28.00
Ratatouille Tarte Tatin mit konfierten Tomaten und Basilikum Öl	30.00
Gebratenes Swiss Alpin Lachs Filet auf Petersilien Püree, und geröstete Baby Karotten	40.00
Gebratener Pulpo (IT) mit Romesco Sauce und Rösti-Riegel	42.00
Rosa gebratenes Lamm Entrecôte (NZ) auf Tabule de Cous cous und Salz-Zitrone	52.00
Rinds Onglet an Portwein Jus auf Blumenkohl Püree und Zwiebelconfit	46.00

DESSERT

Käse aus der Vitrine mit Früchtebrot und hausgemachtem Senf	pro 100g ab 16.00
Glace/Sorbet	pro Kugel 4.50
Erdnuss Felchlin Schoggi Riegel mit Doppelrahm	14.00
Popcorn Panna Cotta mit Butterbiskuit und Haselnussglace	16.00
Augustiner Edelstoff Parfait mit Schokoladen Sponge, Bier Gel und salzigem Brot-Crunch	16.00

Bei Allergien und Fragen zu den Inhaltsstoffen in den Speisen können unsere Mitarbeiter jederzeit Auskunft geben.
Wenn nicht anders deklariert ist stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.