




Vorspeise


Sommersalat Radieschenvinaigrette Pastrami Nüsse Summer salad radish vinaigrette pastrami nuts	21.50
Tomaten - Brotsalat Büffelmozzarella Rucola Basilikum Tomatoe - bread - salad buffalo mozzarella arugula basilikum	19.50
Gazpacho Chorizo-Crostini Gazpacho chorizo crostini	15.50
Gemüse-Fetawähe Vegetable feta tart	15.50
Geräucherter Saibling und Zander Stangensellerie Randen Smoked char and pikeperch branch celery beetroot	Kleine Portion small portion 26.00
Vitello Tonnato Kapern Salat Veal with tuna sauce capers salat	Kleine Portion small portion 26.00

Hauptgänge

 Hausgemachte Basilikum-Ravioli Ratatouille Salbei Belperknolle Homemade basil ravioli Ratatouille sage belper tuber	34.00
 Hausgemachte Basilikum-Ravioli  Frühlingszwiebeln Cocktail Crevetten Homemade basil ravioli Spring onions cocktail shrimps	38.00

Käse und Dessert

Schweizer Weich- oder Hartkäse von Maître Antony sowie Maître Beeler und Jumi  Swiss soft or hard cheese from Maître Antony, Maître Beeler and Jumi	18.50
Johannisbeer-Vanilleschnitte Beeren Himbeersorbet Red currant and vanilla slice berries raspberry sorbet	18.50
Quarkkuchen Kirschen Karamellglace Curd cake cherries caramel ice cream	18.50
Glace Ice cream	pro Kugel/per scoop 4.50

Die  -Gerichte servieren wir von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr, sowie von 18.30 bis 21.30 Uhr.
Alle anderen Speisen servieren wir Ihnen durchgehend von 12.00 bis 21.30 Uhr

 = Lokale Produkte / local products

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.
Unless otherwise noted, we use Swiss meat.

Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen.
Please ask our service team for questions about allergens and food additives.
Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.