

Vorspeise

Asia-Gemüsesalat 21.50
 Zitronengras-Kokosnussvinaigrette | Cocktailcrevetten
 Asia vegetable salad | lemongrass and coconut vinaigrette | cocktail shrimps

Frühlingsalat | Haselnuss-Thymian-Vinaigrette 19.50
 Süsskartoffeln | Fetakäse
 Spring salad | hazelnut and thyme Vinaigrette | sweet potatoes | feta cheese

Linsensuppe | Ananas - Ras el - Hanout crostini 15.50
 Lentil soup | Pineapple - Ras el - Hanout crostini

Geräuchertes Saiblingsfilet 26.00
 Senfsauce | Avocado Kleine Portion
small portion
 Brunnenkresse
 smoked char filet | mustard sauce | avocado | watercress

Entenbrust | Orangensauce 26.00
 Weisser Spargel Kleine Portion
small portion
 Duck breast | orange sauce | white asparagus



Hauptgänge

Hausgemachte Bärlauch-Ravioli 34.00
 Artischocken | Rucolapesto
 Homemade wild garlic ravioli
 Artichokes | rucola pesto



Hausgemachte Bärlauch-Ravioli 38.00 
 Spinat | Salsicciaragout
 Homemade wild garlic ravioli
 Spinach | Salsicciaragout


Käse und Dessert

Schweizer Weich- oder Hartkäse 18.50
 von Maître Antony sowie Maître Beeler und Jumi 
Swiss soft or hard cheese from Maître Antony, Maître Beeler and Jumi

Waldmeistertarte 18.50
 Erdbeeren | Pekanussglace
 waldmeister tarte
 strawberry | pecannut ice cream

Rhabarberstrudel | Vanilleglace 18.50
 Rhubarb strudel | vanilla ice cream

Glace *Ice cream* 4.50
pro Kugel/*per*
scoop

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.

Vorspeise

Asia-Gemüsesalat 21.50

Zitronengras-Kokosnussvinaigrette | Cocktailcrevetten
 Asia vegetable salad | lemongrass and coconut vinaigrette | cocktail shrimps

Frühlingssalat | Haselnuss-Thymian-Vinaigrette 19.50

Süsskartoffeln | Fetakäse
 Spring salad | hazelnut and thyme Vinaigrette | sweet potatoes | feta cheese

Linsensuppe | Ananas - Ras el - Hanout crostini 15.50

Lentil soup | Pineapple - Ras el - Hanout crostini

Thunfisch Tataki | Mariniertes Lachs 26.00

Senfsauce | Avocado Kleine Portion

Brunnenkresse small portion

Tuna tataki | marinated salmon | mustard sauce | avocado | watercress

Entenbrust | Orangensauce 26.00

Weisser Spargel Kleine Portion

Duck breast | orange sauce | white asparagus small portion

Hauptgänge



Hausgemachte Bärlauch-Ravioli 34.00

Artischocken | Rucolapesto

Homemade wild garlic ravioli

Artichokes | rucola pesto



Hausgemachte Bärlauch-Ravioli 38.00

Spinat | Salsicciaragout

Homemade wild garlic ravioli

Spinach | Salsicciaragout

Käse und Dessert

Schweizer Weich- oder Hartkäse 18.50

von Maître Antony sowie Maître Beeler und Jumi

Swiss soft or hard cheese from Maître Antony, Maître Beeler and Jumi

Waldmeistertarte 18.50

Erdbeeren | Pekanussglace

waldmeister tarte


strawberry | pecannut ice cream

Rhabarberstrudel | Vanilleglace 18.50

Rhubarb strudel | vanilla ice cream

Glace *Ice cream* 4.50

pro Kugel/*per*
scoop

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.