

Vorspeisen

Romanasalat Parmesandressing Croutons Romaine lettuce parmesan dressing croutons	16.50
Frühlingssalat Sherry Vinaigrette Radiesli eingelegte Zwiebeln Pastrami Spring salad sherry vinaigrette radish pickled onions pastrami	21.50
Zucchiniwähe Zucchini tart	15.50
Sellerie-Apfelsuppe Flûte Cellery-apple soup flûte	15.50
Kaninchensalat Oliven Bohnenhummus Tzatziki Rucola Rabbit salad olives bean hummus tzatziki rocket	42.00 kleine / small Portion 28.00
Crevettenroulade Tabouleh Jalapeño-Koriander-Sauce Puntarelle Shrimp roulade tabouleh Jalapeño-coriander-sauce puntarelle	42.00 kleine / small Portion 28.00

Hauptgänge

 Bärlauchravioli Spinat Belperknolle Wild garlic ravioli spinach belper knolle	36.00
 Bärlauchravioli Kalbsleber Spinat Wild garlic ravioli veal liver spinach	42.00

Käse und Dessert

📍 Französischer Weichkäse oder Schweizer Hartkäse von Maître Antony sowie Maître Beeler und Jumi French soft cheese or Swiss hard cheese from Maître Antony Maître Beeler and Jumi	22.50
📍 Paris Brest Rhabarber Pecannussglacé Paris Brest Rhubarb Pecan ice cream	19.50
Duett von Schokolade und Karamel Sauerkirschen Duet of chocolate and caramel sour cherries	19.50
Glacé Ice cream	4.70

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

• 📍 = Lokale Produkte / local products

Wenn nichts anders vermerkt ist, 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. 8.1 % MwSt.