



Vorspeisen

Winter Salat Winter Salat Blutorangenvinaigrette Frischkäsefrüchteroulade Karamalisierte Baumnüsse Winter salad blood orange vinaigrette cream cheese fruit roulade caramelised walnuts	21.50
Nüsslisalat Speck Ei Croûtons Lamb s lettuce bacon egg croutons	21.50
Lauch-Käsewähe Leek and cheese quiche	15.50
Blumenkohlsuppe Focaccia Limetten Frischkäse Cauliflower soup Focaccia Lime Cream Cheese	15.50
Rosagebratene runde Nuss vom Rind Selleriesalat Zwiebelchutney Haselnüsse Pink-roasted round nut from beef Celery salad onion chutney hazelnuts	28/42
Cocktail von Tiefseegarnelen Estragon Orange Chicorée Deep-sea prawn cocktail Tarragon oranges chicory	42.00 kleine / small Portion 28.00

Hauptgänge

 Käseravioli Caponata Burrata Cheese ravioli caponata burrata	36.00
 Käseravioli Salsicciaragout Basilikumpesto Cheese ravioli salsiccia ragout caponata basil pesto	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	22.80
Beerenmousse Meringue Zitronen - Joghurtglacé Berrymousse Meringue Lemon – Yogurt Ice Cream	19.50
Duett von Apfel und Birne Caramel Mandeln Duet from the apple and pear caramel almonds	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.

Vorspeisen

Winter Salat Winter Salat Blutorangenvinaigrette Frischkäsefrüchteroulade Karamalisierte Baumnüsse Winter salad blood orange vinaigrette cream cheese fruit roulade caramelised walnuts	21.50
Nüsslisalat Speck Ei Croûtons Lamb s lettuce bacon egg croutons	21.50
Lauch-Käsewähe Leek and cheese quiche	15.50
Blumenkohlsuppe Focaccia Limetten Frischkäse Cauliflower soup Focaccia Lime Cream Cheese	15.50
Rosagebratene runde Nuss vom Rind Selleriesalat Zwiebelchutney Haselnüsse Pink-roasted round nut from beef Celery salad onion chutney hazelnuts	28/42
Cocktail von Tiefseegarnelen Estragon Orange Chicorée Deep-sea prawn cocktail Tarragon oranges chicory	42.00 kleine / small Portion 28.00

Hauptgänge

 Käseravioli Caponata Burrata Cheese ravioli caponata burrata	36.00
 Käseravioli Salsicciaragout Basilikumpesto Cheese ravioli salsiccia ragout caponata basil pesto	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	22.80
Beerenmousse Meringue Zitronen - Joghurtglacé Berrymousse Meringue Lemon – Yogurt Ice Cream	19.50
Duett von Apfel und Birne Caramel Mandeln Duet from the apple and pear caramel almonds	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.