



Vorspeisen


Kichererbsensalat Cranberryvinaigrette Tomaten Gurken Rucola Feta Cranberries Chickpea salad cranberry vinaigrette tomatoes cucumber rocket feta cranberries	21.50
Frühlingsalat Parmesan Dressing Landrauchschinken Oliven Orange Spring salad parmesan dressing country smoked ham olives orange	📍 21.50
Lauchzwiebel-Champignonswähe Leek onion champignon tarte	15.50
Karotten-Ingwersuppe Papadum Mangochutney Carrot and ginger soup papadum mango chutney	15.50
Roastbeef Spargel-Panna Cotta Marinierte Spargeln Bärlauchvinaigrette Roast beef asparagus panna cotta marinated asparagus wild garlic vinaigrette	42.00 kleine / small Portion 28.00
Geräuchertes Welsmousse Lachstatar Apfel Sellerie Smoked catfish mousse salmon tatar apple celery	42.00 kleine / small Portion 28.00

Hauptgänge

 Bärlauchravioli Spinat Balsamico-Zwiebeln Belper Knolle Wild garlic ravioli spinach balsamic onions Belper knolle	36.00
 Bärlauchravioli Kalbsleber Balsamico-Zwiebeln Spinat Wild garlic ravioli calf's liver balsamic onions spinach	43.00

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
Weisses Schokoladenmousse Erdbeeren Rhabarber Limetten-Minzsorbet White chocolate mousse strawberries rhubarb lime and mint sorbet	19.50
Apfel Trilogie Apple trilogy	19.50
Glacé Ice cream	4.70 Pro Kugel / per scoop

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


Kichererbsensalat Cranberryvinaigrette Tomaten Gurken Rucola Feta Cranberries Chickpea salad cranberry vinaigrette tomatoes cucumber rocket feta cranberries	21.50
Frühlingsalat Parmesan Dressing Landrauchschinken Oliven Orange Spring salad parmesan dressing country smoked ham olives orange	📍 21.50
Lauchzwiebel-Champignonswähe Leek onion champignon tarte	15.50
Karotten-Ingwersuppe Papadum Mangochutney Carrot and ginger soup Papadum Mango chutney	15.50
Roastbeef Spargel-Panna Cotta Marinierte Spargeln Bärlauchvinaigrette Roast beef asparagus panna cotta marinated asparagus wild garlic vinaigrette	42.00 kleine / small Portion 28.00
Geräuchertes Welsmousse Lachstatar Apfel Sellerie Smoked catfish mousse salmon tatar apple celery	42.00 kleine / small Portion 28.00

Hauptgänge

 Bärlauchravioli Spinat Balsamico-Zwiebeln Belper Knolle Wild garlic ravioli spinach balsamic onions Belper knolle	36.00
 Bärlauchravioli Kalbsleber Balsamico-Zwiebeln Spinat Wild garlic ravioli calf's liver balsamic onions spinach	43.00

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
Weisses Schokoladenmousse Erdbeeren Rhabarber Limetten-Minzsorbet White chocolate mousse strawberries rhubarb lime and mint sorbet	19.50
Apfel Trilogie Apple trilogy	19.50
Glacé Ice cream	4.70 Pro Kugel / per scoop

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.