

Saisonkarte

Käsecrèmesuppe 	15
dazu Lauch und Croûtons <i>Cheese cream soup with leeks and croutons</i>	
Siedfleischterrine 	21
mit Apfelkren, Wurzelgemüse und Chips <i>Beef terrine with apple horseradish, root vegetables, and chips</i>	
Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind	26 36
mit Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat <i>Homemade Swiss beef tartare served with toast and butter, accompanied by a small salad</i>	
Stadt Land Fluss 	39
Secreto vom Schwein mit Flusskrebse, Bramata Polenta und Romanesco <i>Pork secreto with crayfish, bramata polenta, and Romanesco</i>	
Irishes Lammnierstück	48
dazu Kräuterkruste, Pilzragout und Kartoffelkroketten <i>Irish lamb loin with herb crust, mushroom ragout, and potato croquettes</i>	
Trüffelrisotto  	34
mit pochierter Ei, Nüsslisalat und Pfefferkäse <i>Truffle risotto with poached egg, lamb's lettuce, and pepper cheese</i>	
Variation von der Schokolade 	14
dazu Haselnussorbet <i>Chocolate variation with hazelnut sorbet</i>	

Weinempfehlung

Dreissigacker Riesling Vintages
Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland
Traubensorte: Riesling

10cl **8.5** / 75cl **58**

Meilener Blauburgunder, 2024
Schwarzenbach, Zürich, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir

10cl **9** / 75cl **59**

SedAqua p.P. CHF 6



Symbole | symbols



Glutenfrei
Gluten free



Laktosefrei
Lactose free



Vegetarisch
Vegetarian



Vegan
vegan

Deklaration: Fleisch aus der Schweiz / Flusskrebse aus Spanien

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.
Our prices are in CHF and include VAT.