



## Monats-Spezialitäten

### Spez - 1

Lammfilet mit Kräuter-Knoblauchkruste  
an Rotweinsauce mit Crème fraiche  
serviert mit Bratkartoffeln

Fr. 39.00

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 45.00

### Spez - 2

Mistkratzerli im Ofen knusprig gebacken  
mit Knoblauch, Chili oder Rosmarin  
dazu gibt's Pommes frites (Zubereitung: 25 Min.)

Fr. 36.00

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 42.00

### Spez - 3

Pikantes Gemüse-Linsen-Kokoscurry  
mit gerösteten Pinienkernen und Sesam  
serviert mit Reis

Fr. 27.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 33.50

### Spez - 4

Steinbuttfilet  
mit Pistazienkruste und Weissweinsauce  
serviert mit Salzkartoffeln

Fr. 39.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 45.50

## Hausgemachter Flammkuchen

Original Elsässer "Tarte flambé" mit Rindsfiletstreifen, Speck und Broccoli,  
Cherrytomaten, Zwiebeln, Crème fraiche und geriebenem Parmesan

Fr. 26.50

## Schlemmermenu

Rote Linsensuppe verfeinert mit Tandoori  
und Chiliöl

\*\*\*

Pochiertes Steinbuttfilet an Ponzusauce (*Zitrus-Sojasauce mit wenig Chnobl & Chili*)  
auf Gemüsestreifen

\*\*\*

Rindsfiletmédaille mit Sauce Béarnaise  
serviert mit Bratkartoffeln

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisù

oder

Sorbet "Spiritus"

oder

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis

Menu komplett CHF 79.50 / ohne 1. oder 2. Gang CHF 69.50

Herkunft unserer Fleischprodukte:

Geflügel: CH, Kalb und Schwein: CH

Lamm: NZ/AUS, Innereien: CH, Rindsfilet: AUS

Herkunft unserer Fischprodukte:

Immer fangfrisch - sind von Fang zu Fang

unterschiedlicher Herkunft -

fragen Sie einfach nach!