



Monats-Spezialitäten

Spez - 1

Geschmorte Kalbshaxe
"Ossobuco gremolata"
serviert mit Safranrisotto

Fr. 39.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 45.50

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

Gebratene Polentaschnitte
serviert mit Steinpilzen
und Ratatouille

Fr. 29.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 35.50

Spez - 4

Grill-Spiess mit Wolfsbarsch-Steinbuttfilet
und Riesencrevette auf Ratatouille
serviert mit Safranrisotto

Fr. 38.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 44.50

Hausgemachter Flammkuchen

Original Elsässer "Tarte flambé" mit Spinat, Rindsfiletstreifen,
Trüffelbrie, Zwiebeln, Crème fraiche und geriebenem Parmesan
Fr. 26.50

Frische Miesmuscheln (s'hät solangs hät)

Frische Miesmuscheln im Sud gegart
Vorspeise CHF 19.50 (ohne Beilage) | Portion CHF 29.50 (mit Pommes frites serviert)

Schlemmermenu

Nüsslisalat "egg and bacon"
an hausgemachter Frenchdressing

Gebratenes Steinbuttfilet an roter Pesto auf Gemüsestreifen

Rindsfiletmédailon nach Florentiner Art
mit Spinat, Wachtelei und gebratener Polenta

Panna Cotta mit Frühtecoulis und Orangen-Traubensalat

oder

Sorbet "Spiritus"

oder

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis

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