



Starter

Bunter Blattsalat an Baumnussvinaigrette

Birne

12

Gebeizter Lachs und Blumenkohl

Dillöl, Haselnuss

19

Unser beliebtes Tatar vom Piemonteser Rind

Eigelb, Belper Knolle und geröstetes Focaccia

26/42

Aus dem Suppentopf

Rickenbacher Gerstensuppe

12

Topinambur-Kokossuppe mit Maggiapfeffer

14

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden –
wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten.
Falls nicht anders deklariert beziehen wir unser Fleisch und unseren Fisch aus der Schweiz.

Hauptgänge

Spargelravioli mit wildem Spargel
Kirschtomaten, Belper Knolle
30

Saiblingsfilet aus Römerswil
Quinoa, Babyrüebli, Noilly Prat - Beurre Blanc
38

Filet vom Napfschwein
Süsskartoffelcrème, Schwarzwurzel, Jus
43

Hausgemachtes Kalbs Cordon Bleu
Saison-Gemüse, Pommes frites
48

Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte an Jus
Pastinakenpüree, Geräucherte Pastinake
48

In Tomatensauce geschmorte Kutteln
Polenta
26

Gerne für zwei, vier ...

Entrecôte Double vom Piemonteser Jungrind
Sauce Hollandaise und Pommes Frites
56 p.P.

Hausfondue
mit gepickeltem Gemüse und unserem hausgemachten Fonduebrot
28 p.P.

Die süsse Versuchung

Tonkabohnen Crème brûlée
Ananasragout
12

Hausgemachte Glace aus unserem Eiswagen
Pro Kugel 4.50