



## Starter

Bunter Blattsalat an Pinienkernvinaigrette

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

Kürbissuppe mit Kübiskernen und Kernöl

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

Urdinkelravioli mit Kürbisfüllung, Beurre blanc  
Ofenkürbis, Maggia-Pfeffer  
28

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

Parfait Glacé Grand Marnier  
Zwergorangenragout  
14

Hausgemachte Glace aus unserem Eiswagen  
Pro Kugel 4.50