

A B E N D K A R T E
V O N 18 B I S 21:45 U H R

D E S B A L A N C E S I N S P I R A T I O N E N

Thunfischtatar mit Sesam
Mango, Granatapfel, Koriander, Chili, Shimeji Pilze, Sojasauce
Weinempfehlung
Charme Blanc des Balances 2023, CHF 10.00/dl
Rankhof Oberkirch / Luzern (Schweiz)

Cremige Parmesansuppe
Bio-Landrauchschniken vom Uelihof
Weinempfehlung
Roero Arneis Tabaria 2023, CHF 9.00/dl
Tenuta La Meridiana / Piemont (Italien)

Gebratenes Seeteufelfilet an Peperoni-Chili-Emulsion
Safran-Krustentier-Nudelrisotto und Erbsenpüree
Weinempfehlung
Sancerre La Moussière 2023, CHF 11.00/dl
Alphonse Mellot / Loire (Frankreich)

Grilliertes Bisonfilet an BBQ-Jus
Kartoffel-Mais-Kroketten und grillierte Zucchetti mit Cherry-Tomaten
Weinempfehlung
The Chocolate Block 2022, CHF 12.50/dl
Boekenhoutskloof Winery / Swartland (Südafrika)

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot
Weinempfehlung
Süsswein 2023, CHF 13.50/5cl
Weingut Kastanienbaum / Luzern (Schweiz)

oder

Heidelbeermousse mit Waldbeer-Joghurtglace
Mini Macarons
Weinempfehlung
Jsotta Vermouth Rosé, CHF 10.00/4cl (Schweiz)

Friandises

5-Gang Menu à 129.—
3-Gang Menu à 95.—

Charme & Excellence

A B E N D K A R T E
V O N 18 B I S 21:45 U H R

M E D I T E R R A N

V O R S P E I S E N

Rosa gebratenes Kalbsnierstück dünn aufgeschnitten an Thonsauce
Kapernäpfel, Tomaten, Oliven, Rucola, Basilikumöl 33.—

Thunfischtatar mit Sesam
Mango, Granatapfel, Koriander, Chili, Shimeji Pilze, Sojasauce 33.—

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele und Jakobsmuschel
Passionsfrucht, Gurke, Chili, Limette, Koriander 33.—

Bunter Sommersalat mit Bio-Landrauchschen vom Uelihof
Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken und Parmesan 21.—

Kalte Avocadosuppe mit Chili, Knoblauch und Limette 15.—

Gurkenkaltschale mit Sauerrahm und Dill, gebeizter Saibling 17.—

Cremige Parmesansuppe mit Bio-Landrauchschen vom Uelihof 17.—

H A U P T S P E I S E N

klein

Kartoffel-Mais-Kroketten mit Trüffelmayonnaise
Bunter Sommersalat mit Sprossen 28.— 35.—

Veganes thailändisches Gemüsecurry mit Shiitake Pilzen und Sojasprossen
Basmatireis mit Sesam 26.— 33.—

Tomaten-Mozzarella-Ravioli an Rucolapesto
Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken und Parmesan 28.— 35.—

Gebratenes Zanderfilet an Sauerrahm-Limettsauce
Bunter Blattsalat mit Beeren, Melonen und Kernen 41.— 51.—

Gebratenes Seeteufelfilet an Peperoni-Chili-Emulsion
Safran-Krustentier-Nudelrisotto und Erbsenpüree 46.— 57.—

Gebratene Riesencrevetten an Sojasauce
Basmatireis, Pak-Choi, Sojasprossen, Shiitake Pilze und Peperoni 41.— 51.—

Grilliertes Bisonfilet an BBQ-Jus
Kartoffel-Mais-Kroketten und grillierte Zucchini mit Cherry-Tomaten 55.— 69.—

Grillierte Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Bunte Sommersalate mit Beeren, Melonen und Kernen 43.— 54.—

Gebratene Rindsfiletwürfel an Eierschwämchen-Rahmsauce
Tagliatelle und Gemüse vom Markt 42.— 53.—

Charme & Excellence