

ABENDKARTE  
VON 18 BIS 21:45 UHR

DES BALANCES INSPIRATIONEN

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-Landrauchschinken 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 Zucchini 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*

ABENDKARTE  
VON 18 BIS 21:45 UHR

MEDITERRAN

VORSPESSEN

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-Landrauchschinken 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-Landrauchschinken vom Uelihof	17.—

HAUPTSPESSEN

	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-Limettensauce 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 Eierschwämmchen-Rahmsauce Tagliatelle und Gemüse vom Markt	42.—	53.—