



SPEISEN

STARTERS

 	BLATTSALAT Senf- oder French Dressing	9
	HUMMUS Knusprige Kichererbsen Kalamata Oliven fermentiertes Gemüse	16
	KOPFSALATHERZEN Roquefort-Dressing Pekannüsse Spargeln Radiesli Datteltomaten	14
	KALBSCARPACCIO Bärlauch Morcheln Spargeln weisser Löwenzahn	22
	ERBSEN-WASABI SUPPE Patagonische Garnele Garnelen Bisque	18
	RINDSTATAR Kartoffel Mille-feuille Senfsamen Belper Knolle	Vorspeise 70g 24 Hauptgang 140g 44
	BURRATA Spargeln Datteln Zitrone Haselnuss-Pesto	21



BOWLS

-  **GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL** 28
Miso-Mayonnaise | Kimchi | Sushi Reis
-  **BUNTER COUSCOUS** 28
Halloumi Nuggets | Curry-Mayonnaise | eingelegte Zwiebeln
- CHICKEN KARAAGE TERIYAKI** 32
Wakame | Lotuswurzel | Sushi Reis
- LACHS POKE BOWL** 38
Wasabi-Mayonnaise | Kimchi | Erbsen | Spargeln | Sushi Reis

MAIN COURSE

SWISS BLACK ANGUS FLANK STEAK 40
Kalbsjus | Grillgemüse | Pommes Frites

SIMMENTALER LAMMRACKS 52
Erbsen-Karotten | Morchelsauce | Böhmischer Knödel

 **GEMISCHTE SPARGEL** 36
Bärlauch Hollandaise | Rosmarinkartoffeln

SEETEUFELBÄCKCHEN 46
Spargeln im Speckmantel | Andaliman Pfeffersauce | Rosmarinkartoffel

GEZUPFTER BRASATO 34
Mafaldine | Rosmarin | geröstete Zwiebeln

DESSERT

 CHIA-SCHOCKOLADEN PUDDING Blaubeeren Erdnuss-Schokoladen-Crumble	14
 CHOCOLAT CHIP COOKIE Eingelegte Rhabarber Fior di Latte	16
 CRÈME BRÛLÉE	10
 GERÜHRTER EISKAFFEE	14
TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS SAMUEL TINON	1dl 14
 STADTBAD GLACE Vanille Himbeersorbet (vegan) Heidelbeer-joghurt Schokoladensorbet (vegan)	pro Kugel 5.50 + Rahm 1.50

UNSERE MITARBEITENDEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ZUTATEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN.

UNSERE BACKWAREN STAMMEN AUS UNSERER HAUSBÄCKEREI DER TRINAMO AG

HERKUNFT

RIND	SCHWEIZ	LACHS	SCHWEIZ
KALB	SCHWEIZ	SEETEUFEL	FRANKREICH
SCHWEIN	SCHWEIZ	GARNELEN	CHILE
POULET	SCHWEIZ	LAMM	SCHWEIZ

