





# SPEISEN

## STARTERS

 <b>WEISSWEINSCHAUMSUPPE</b>		18
Gebackene Belperknolle Portweinfeigen		
 <b>FRITTIERTE ENOKI PILZE</b>		14
Szechuan Pfeffer Chili		
<b>GEBEIZTE LACHSFORELLE</b>		18
Randencarpaccio Buchweizencrunch		
 <b>SPINATSALAT</b>		14
Sesamdressing Mandarinen Karamellisierte Pekannüsse		
<b>RINDSTATAR</b>	Vorspeise 70g	24
Kartoffel Mille-feuille Senfsamen Belper Knolle	Hauptgang 140g	44
<b>FRITTIERTE SARDELLEN</b>		16
Kimchi Süsssaure Gurken		




Vegetarisch



Vegan

## BOWLS

 <b>THAICURRY BOWL</b>	30
Jasminreis Asia Gemüse Geräucherter Tofu	
<b>TONKOTSU RAMEN</b>	32
Schweinebrust Knoblauchöl 65° Ei	
<b>CHICKEN KARAAGE TERIYAKI</b>	30
Wakame Lotuswurzel Jasminreis	

## MAIN COURSE

**BUTCHERS SECRET** 48  
Kalbsjus  
Kartoffelgratin  
Junges Gemüse


**WINTERKABELJAU** 44  
Kräuterkruste  
Weißwein-Risotto  
Winterspinat

**SCHWEINSKOTELETTE VOM KRÄUTERSCHWEIN** 39  
Kräuterbutter  
Kartoffelgratin  
Junges Gemüse

 **PAPARDELLE** 29  
Petersilienrahmsauce  
Schwarzwurzel  
Winterspinat  
Getrocknete Tomaten

 **GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL** 32  
Mandelmayonnaise  
Ofengemüse  
Geräuchertes Karottenpüree

## DESSERT

 SCHOKOLADEN-BROWNIE Passionsfrucht-Espuma			15
LIMETTEN-MINZ-SORBET Ananasmousse Karamellisierte weisse Schokolade			14
CRÈME BRÛLÉE			10
JUMI DESSERTKÄSE			21
TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS SAMUEL TINON Ungarn	1dl		14
LÄCK BOBBY GLACE Vanille Erdbeer (vegan) Heidelbeere Schokoladensorbet (vegan)	pro Kugel + Rahm		5.50 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	LACHSFORELLE	SCHWEIZ
SCHWEIN	SCHWEIZ	KABELJAU	ATLANTIK
POULET	SCHWEIZ	SARDELLEN	ATLANTIK

