



# SPEISEN

## STARTERS

	<b>„STADTBAD ALLERLEI“</b> Fermentiertes Gemüse   Focaccia   Dip	14
	<b>NÜSSLISALAT</b> Ei   Croûtons   Speck   French Dressing	16
	<b>CHICORÉE-APFEL-SALAT</b> Geräucherte Entenbrust   Pekannüsse   Orangen-Miso Dressing	18
	<b>WEISSWEINSCHAUMSUPPE</b> Gebackene Belper Knolle   Portweinfeigen	18
	<b>GRILLIERTER PULPO</b> Rassige Tomatensugo   Parmesan-Focaccia	21
	<b>RINDSTATAR</b> Kartoffel-Millefeuille   Senfsamen   Belper Knolle	<div>Vorspeise 70g 24</div> <div>Hauptgang 140g 44</div>



Vegetarisch



Vegan

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

**BOWLS**

	<b>QUINOA BOWL</b> Grillgemüse   Randencrème   Pastinaken-Chips	28
	<b>SPÄTZLI BOWL</b> Bergkäse Espuma   Rosenkohl   Röstzwiebeln   Trauben	28
	<b>CHICKEN KARAAGE TERIYAKI</b> Wakame   Lotuswurzel   Sushi Reis	30
	<b>TANTANMEN RAMEN</b> Scharfes Schweinshack   Onsen Ei   Kai Lan	30

MAIN COURSE

RINDS RIB-EYE 50  
Kalbsjus | Pommes Frites | Grillgemüse

IBERICO SCHWEINS KOTELETTE 50  
Kalbsjus | Pommes Frites | Grillgemüse

LOUP DE MER 44  
Rote Linsen | Spinat | knusprige Kartoffeln | Speckschaum

GEZUPFTER BRASATO 34  
Malfini | Birnen | Rosmarin | geröstete Zwiebeln

 GETRÜFFELTE TAGLIOLINI 34  
Parmesan | Wintertrüffel

 ROTE LINSEN 28  
Gerösteter Blumenkohl | Spinat | knusprige Kartoffeln

DESSERT

 **KAFFEEMOUSSE-CAKE** 16

Karamellisierte weisse Schokolade

 **BRATAPFEL CRUMBLE** 16


Chai-Tee Glace

 **CRÈME BRÛLÉE** 10

 **GERÜHRTER EISKAFFEE** 14

**TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS SAMUEL TINON** 1dl 14

Ungarn

 **STADTBAD GLACE** 5.50

Vanille pro Kugel

Erdbeer (vegan) + Rahm 1.50

Heidelbeer-Joghurt

Schokoladensorbet (vegan)

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

UNSERE BACKWAREN STAMMEN AUS UNSERER HAUSBÄCKEREI DER TRINAMO AG

HERKUNFT

RIB-EYE	ARGENTINIEN	LOUP DE MER	FRANKREICH
SCHWEIN	SCHWEIZ	PULPO	PORTUGAL
IBERICO SCHWEIN	SPANIEN	BRASATO	SCHWEIZ
POULET	SCHWEIZ	TATAR	SCHWEIZ
ENTE	FRANKREICH		