

zum einstieg

suppe - vegi 14.5

immer wieder anders, der Service gibt Ihnen gerne Auskunft
varies daily, please ask the waiter

lattich - vegi 16.5

Baby-Lattich an Birnen-Vinaigrette & Parmesan mit Erdnuss-Limetten Crunch
baby lettuce, pear-vinaigrette & parmesan with peanut-lime crunch



rösslisalat - vegi 14.5

gemischter Blattsalat mit Apfel und Cashew-Crumble, Hausdressing
mixed leaf salad with apple and cashew crumble, house-dressing

tatar 22.5 36.5

Rinds-Tatar überbacken mit Café de Paris mit Pommes
beef tatar gratinated with café de paris



crevetten 24.5 38.5

mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl 6 Stk 10 Stk
spicy prawns with garlic, chilli and olive oil

pasta

Vorspeise Hauptgang

g'hackets 28.5

mit Hörnli, Röstzwiebeln und Apfelmus
swiss macaroni with meat sauce, fried onions and applesauce

ravioli - vegi 19.5 29.5

gefüllt mit Taleggio & Zwiebeln an Salbei-Espuma
ravioli with taleggio and onions filling, sage espuma

gnocchi 19.5 29.5

Kartoffelgnocchi mit Chorizo & Spinat an Rahmsauce
potato-gnocchi with chorizo, spinach and cream sauce

Bitte beachten:

bei Bestellung einer Vorspeise ohne anschliessenden
Hauptgang, wird ein «Couvert» von CHF 6.0 verrechnet

zum hauptgang

aubergine - vegi 28.5

Finger-Aubergine aus dem Ofen, Tomatensauce mit Minze, Parmesan-Espuma, Parmesan Chip
oven baked finger-eggplants on tomato-mint sauce, parmesan-espuma and parmesan-chip

fisch 39.5

gebratener Wolfsbarschfilet auf Spinatbeet mit Fenchelpüree & «Sauce Vierge»
sea bass filet on spinach served with fennel mash and «sauce vierge»

entrecôte parisienne 44.5

Rib Eye Steak mit Bearnaise, Jus & Pommes als Beilage
rib eye steak, served with sauce bearnaise, jus and french fries

boeuf bourguignon 39.5

vom Rind mit Champignons, Perlzwiebeln und Speck serviert mit Kartoffelstock
beef ragout with mushrooms, onions and bacon, served with potato-mash



stroganoff 46.5

gebratene Rinderfiletstücke mit Essigurken, Peperoni & Thymianrahm, serviert mit Spätzli
seared beef cubes with pickles, bell pepper & thyme cream, served with spaetzle



kalbsleber 36.5

in Butter gebratene Kalbsleber mit Kräutern & Zwiebeln, dazu Rösti
veal liver, seared in butter with herbs & onions, roesti

zusätzliche beilagen 7.0

Pommes Frites

Spätzli

Rösti

Kartoffelstock

Tagesgemüse



Hausspezialität / signature dish

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Gerne versuchen wir auf Allergien & Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen. Sollten diese allerdings lebensbedrohlich für ihre Gesundheit sein, haben sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen. Wir werden Ihnen in diesem Falle keine Speisen servieren.

zum ausklängen lassen

käse ca. 120gr 19.50

verschieden Käse von Jumi
different cheese from jumi

sorbet 9.5

2 Kugeln hausgemachtes Tages-Sorbet
2 scoops of home made sorbet of the day

eiskaffee 12.5

crémiger Eiskaffee mit Kirsch & Schlagrahm
smooth iced-coffee with kirsch & whipped-cream

mousse au chocolat 12.5

Chef Hamdi's Schoggimousse
chef hamdi's chocolate mousse

pain perdu 12.5

armer Ritter, Fotzelschnitte... oder einfach Brot-Pudding mit Vanilleeis
bread-pudding with vanilla ice-cream

crème brûlée 12.5

abgeflämmte Vanille-Crème
sugar crusted vanilla cream

warum auch nicht?

portwein 5cl 14.0

Taylor`s Porto Tawny 20 years

riesling beerenauslese "honigberg" 2005 10cl 24.0

Wingut Molitor, Mosel

récolte d'or sauternes 2022 10cl 16.0

Semillon, Sauvignon blanc

cognac, grappas und vieles mehr auf der spirituosenkarte

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Lieferanten

dörig & brandl ag

Fisch
Krustentiere

bianchi ag

Fisch
Geflügel

heinzer metzgerei muotathal

Trockenfleisch
Fleisch

LUMA

Dry Age Produkte

hugo dubno

Delikatessen
Krustentiere

schwarz primeurs

Gemüse

jumi

Käse

romer's bäckerei

Brote – Schweiz

café noir

Espresso/Kaffee

deklaration

fleisch

Rind – CH / IRL / AUS
Kalb – CH / NL
Schwein – CH / SP
Geflügel – Alpstein CH

Fisch

Fisch – Nordatlantik/Ostsee
Crevetten – Vietnam (kann Spuren von Antibiotika enthalten)