

zum einstieg

potage du jour - vegi

14.5

die Tagessuppe – unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne
soup of the day – our staff will be happy to inform you



laitue - vegi

16.5

Baby-Lattich an Vinaigrette mit Parmesan und Cashew Crunch
baby lettuce, vinaigrette with parmesan and cashew crunch

mâche

18.5

Nüsslisalat mit Bio-Ei & gebratenem Speck an Balsamico-Rösslisauce
lamb lettuce with organic egg & fried bacon, Rössli balsamic sauce

oeuf mollet - vegi

19.5

pochiertes Bio-Ei auf gebratenen Pilzen mit Parmesan-Emulsion
poached egg on fried mushrooms with parmesan emulsion



crevettes

24.5

38.5

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

6 Stk

10 Stk

pasta

ravioli - vegi

24.5

36.5

mit Trüffel & Ricotta gefüllt an leichter Rahmsauce mit Perigord Trüffel
with osso buco filling on sage butter

tagliolini

39.5

feine hausmacher Nüdeli mit ½ Hummer an Tomaten-Butter-Brandy Sauce
fine noodles with ½ Lobster on tomatoe-butter-brandy sauce

Bitte beachten:

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

zum hauptgang

aubergine - vegi 28.5

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

poisson 39.5

auf der Haut gebratenes Doradenfilet an Weissweinsauce, Fenchel und Reis
seabream fillet fried on the skin with white wine sauce, fennel and rice

cordonbleu 46.5

vom Kalb mit gekochtem Schinken & Gruyere Käse mit Pommes Frites
veal cordonbleu with ham & Gruyere cheese and French fries

bäggli 36.5

geschmorte Schweins-Bäggli mit Kartoffelstock & Jus
braised pork cheeks with potatoes mash & jus

stroganoff 46.5

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

foie de veau 36.5

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

zusätzliche beilagen 7.5

Pommes Frites

Spätzli

Rösti

Dill-Reis

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 ausklingen lassen

sorbet

13.5

marinierte Clementinen mit Schokoladen Sorbet und Piment d'Espile
marinated clementines with chocolate sherbet and piment d'espile

eiskaffee

12.5

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

mousse au chocolat

13.5

Chef Hamdi's Schoggimousse
chef hamdi's chocolate mousse

affogato

9.5

Vanilleeis mit Espresso von «Café Noir»
vanilla ice cream with espresso from "Café Noir"

tart tatin (12 Min)

15.5

caramelisierter Apfelkuchen mit Vanilleeis
caramelized apple tart wit vanilla ice cream

pain perdu

13.5

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

warum auch nicht?

portwein

7cl

18.0

Taylor`s Porto Tawny 20 years

récolte d'or sauternes 2022

10cl

16.0

Semillon, Sauvignon blanc

marsala semisecco, florio 2007

7cl

18.0

Grillo

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 – CH

Fisch

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