

zum einstieg

potage du jour - vegi 13.5

Tagessuppe, der Service gibt gerne Auskunft

soup of the day, the service will be happy to provide information



laitue - vegi 16.5

Baby-Lattich mit Vinaigrette, Parmesan & Cashew Crunch

baby lettuce, vinaigrette with parmesan & cashew crunch

feigen - vegi 19.5

Carpaccio von frischen Feigen mit Ziegenkäse, Haselnüsse & Waldhonig

carpaccio of fresh figs with goat cheese, hazelnuts & forest honey

oeuf poché - vegi 21.5

poschiertes Ei auf Selleriepüree, Parmesan-Espuma und Herbst-Trüffel

poached egg on celery puree, parmesan-espuma & autumn truffle



crevettes 24.5 38.5

mit Knoblauch, Pepperoncini & Olivenöl

6 Stk

10 Stk

spicy prawns with garlic, chilli & olive oil

ravioli - vegi 26.5 34.5

mit Steinpilz-Füllung an Nussbutter & Salbei

with porcini mushroom filling with nut-butter & sage

Bitte beachten:

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

zum hauptgang

courge - vegi 34.5

Butternusskürbis, Spinat & Sauerrahm im Blätterteigkissen, Vegi-Jus & Parmesan-Espuma
butternut squash, spinach & sour cream in puff pastry, vegetarian jus & parmesan-espuma

poisson 42.5

gebratenes Steinbutt-Filet an Beurre Blanc mit Schnittlauch-Kartoffeln
pan seared turbot-fillet on beurre blanc with chive potatoes

entrecôte 200gr 46.5

vom Rind mit Café de Paris & Pommes
beef entrecote with café de paris & fries



stroganoff 48.5

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



foie de veau 38.5

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
Schnittlauch-Kartoffeln
Spätzli
Rösti
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

sorbet 13.5

Tagessorbet, hausgemacht
sherbet of the day, home made

eiskaffee 13.5

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"

flan caramel 13.5

hausgemachtes Caramel-Chöpfli mit Schlagrahm
homemade caramel pudding with whipped cream



pain perdu 13.5

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

tarte tatin (12min) 15.5

caramelisierter Apfelkuchen mit Sauerrahm Glacé
caramelized apple tart wit sour cream 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

êra moscato passito 25cl 33.0

Moscato

cognac, grappas und vieles mehr auf der spirituosenkarte

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

lieferanten

bianchi ag

Fisch
Geflügel

heinzer metzgerei muotathal

Trockenfleisch
Fleisch

LUMA

Dry Age Produkte

Angst Metzgerei

Fleisch

hugo dubno

Delikatessen
Krustentiere

schwarz primeurs

Gemüse

jumi

Käse

romer's bäckerei

Bröte – 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)