

zum einstieg

salade - vegi 14.5

Junger Schnittsalat mit Apfel, Brot-Croutons & Puffreis an Balsamico Hausdressing
fresh cut salad with apple, bread crumbs and puffed rice, balsamico house dressing



laitue - vegi 16.5

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

oeuf parfait - vegi 19.5

auf Erbsenpüree mit Parmesan-Espuma und geriebenem Trüffel
soft boiled egg on green-pea mash, parmesan espuma and shaved truffles

tatar 22.5 36.5

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



crevettes 24.5 38.5

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

pasta

Vorspeise Hauptgang

pizokel - vegi 28.5

Quark-Pizokel auf Krautstiel an Bärlauchschaum
curd pizokel with swiss chard and wild garlic foam

ravioli 19.5 29.5

gefüllt mit Kalbs-Ossobuco an Sabeibutter
stuffed with veal-ossobuco, sage butter

Bitte beachten:

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

zum hauptgang

asperge - vegi 29.5

Grüner Spargel an Nussbutter mit Spiegelei und Parmesanschaum

green asparagus with nut butter and parmesan foam

poisson 42.5

Seeteufel-Saltimbocca mit Fenchel-Sellerie Pürrée & schwarzem Reis

monkfish with sage and prosciutto, with celery-fennel mash and black rice

entrecôte 46.5

vom Black Angus Rind mit Chimichurri & Pommes

black angus beef rib steak with chimichurri & fries

filet mignon 39.5

Schweinsfilet Medaillons an grüner Pfeffersauce, serviert mit Butternudeln

porc tenderloin medaillons on green pepper sauce, served with butter noodles



stroganoff 46.5

gebratene Rinderfiletstücke mit Essigurken, 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 7.0

Pommes Frites

Spätzli

Rösti

Butternudeln

Tagesgemüse



Hauspezialität / 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 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 & Mascarponecrème
bread-pudding with vanilla ice-cream & Mascarpone-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

récolte d'or sauternes 2022 10cl 16.0

Semillon, Sauvignon blanc

cognac, grappas und vieles mehr auf der spirituosenkarte

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)