

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate 12.50

Wagyu-Rindscarpaccio 24.50
Rindfleisch, Rucola, Parmesan, Oliven

Nüsslisalat mit Speck 17.50
Nüsslisalat, Speck, Ei, Croûtons

Nüsslisalat mit Steinpilzen 21.00
Nüsslisalat, Steinpilze, Croûtons

Tagessuppe 12.50
Fragen Sie bitte unsere Bedienung nach dem Angebot

Vorspeisen

Vitello tonnato 24.50

Kalbfleisch (sous-vide), Thonsauce (Thai), Kapern, Oliven

Gratiniertes Rindsmarkbein 13.50/18.50

längs geschnitten mit Fleur de sel

Moules (NL) à la marinière

250g 21.50 | 500g 25.50

Muscheln in Weisswein-Fond,
Petersilie, Schraubenbrot

Hausgemachte Ricottabällchen Vegi 18.50

Ricotta, Tomate, Käse, Basilikum

Hauptspeisen

Rindshohrücken

Regionaler Rindshohrücken aus dem Beefer, Pommes frites,
Fleur de sel, Kräuterbutter, schwarze Knoblauch-Mayonnaise
(ca.30min)

250g 60.00 | 300g 70.00 | 350g 80.00

Dry Aged Entrecôte

Knochengereiftes Rinds-Entrecôte (Irl) aus dem Beefer,
Pommes frites, Fleur de sel, Kräuterbutter, schwarze Knoblauch-
Mayonnaise (ca.30min)

250g 70.00 | 300g 80.00 | 350g 90.00

Bison Entrecôte

Bison-Entrecôte (Can) aus dem Beefer,
Pommes frites, Fleur de sel, Kräuterbutter, schwarze Knoblauch-
Mayonnaise /ca. 30min)

250g 70.00 | 300g 80.00 | 350g 90.00

Hauptspeisen

Rehpfeffer (EU) mit Spätzli 39.50

Reh, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni

Geschmortes Wildschwein (EU) mit Spätzli 37.50

Wildschwein, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni

Rindstatar 33.50

Cognac, Kapern, Zwiebeln, Butter, getoastetes Schraubenbrot

Kalbs-Ribeye

Regionales Kalbs-Ribeye aus dem Beefer, Pommes frites,
Fleur de sel, Kräuterbutter, schwarze Knoblauch-Mayonnaise

Small cut ca. 180g 49.00

Medium cut ca. 250g 59.00

ca. 30min

Hauptspeisen

Hausgemachte Ricottabällchen Vegi 29.00

Ricotta, Tomate, Käse, Basilikum

Gnocchi an Morchelsauce 32.50

Kartoffelgnocchi, Morchelrahmsauce, Gorgonzolaschaum

Vegetarische Capuns 29.50

Spätzleteig eingerollt in Mangoldblätter auf Käsesauce

Moules (NL) et frites

250g 24.50 | 500g 29.50

Muscheln in Weisswein-Fond,
es hat solange es hat

Desserts

Hot chocolate meets ice cream 12.50

Hausgemachter Brownie mit Fior di latte-Glacé

Cheesecake 10.50

Gebrannte Rosmarincrème 12.00

Schokoladenkuchen 7.50

Affogato 8.50

Eiskaffee 12.50

Mokkaglacé mit Kaffee

Zitronensorbet Limoncello oder Cava 12.50

Diverse Glacésorten Pro Kugel 4.50

(Vanille, Schokolade, Erdbeere, Fior di latte, Zitrone, Mokka
(Café), Stracciatella, Waldbeere)

Wo nichts anders deklariert, handelt es sich um Fleisch | Fisch aus der Schweiz.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.