



# WINTERZEIT IN DER GENUSSSTUBE

## FÜR DEN ANFANG

### 🌿 KAROTTEN-INGWER-KOKOS CAPPUCCINO

geröstete & pikant gewürzte Erdnüsse 10.50

### 🌿 BUNTES SALATBOUQUET

karamellisierter Dallenwiler Geisskäse | Trauben |  
geröstete Rosmarin-Baumnüsse | Balsamico-Dressing 16.50

## HAUPTGERICHTE

### ZART GEBRATENES LAMM

Süsskartoffelstampf | geschmorter Fenchel | Rosmarinjus 38.50

### SCHWEINS-SALTIMBOCCA

Parmesan-Risotto | Rohschinken | buntes Ofengemüse 33.-

### 🌿 HAUSGEMACHTE KÜRBIS-GNOCCHI

getrocknete Tomaten | Salbeibutter | frittierte Rucola 26.-

## ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

### TONKABOHNEN-CRÈME BRÛLÉE

Blutorangen-Suprême 14.-

### UNSER GENUSSSTUBEN-PUNSCH

Kräuter-Honig-Schnaps der Destillerie Hecht |  
Winterliche Gewürze 8.-

*En Guete!*

BEI INTOLERANZEN ODER ALLERGIEN BERATEN WIR SIE GERNE PERSÖNLICH UND PASSEN IHR  
GERICHT NACH MÖGLICHKEIT AN. SÄMTLICHES VON UNS VERWENDETES FLEISCH STAMMT  
AUSSCHLISSLICH AUS DER SCHWEIZ.