

ZNACHT

Hier treffen ehrliches Handwerk und echte
Gastfreundschaft aufeinander –
Schweizer Klassiker werden neu gedacht,
mit Liebe zum Produkt, Offenheit zur Welt
und Freude am gemeinsamen Tisch.



VORSPEISEN

Blattsalat * D, K	10.5
Hausdressing und Buchweizen	
Brioche A, F, I	9
karamellierte Zwiebelbutter	
Gebratene Radiesli *	16.5
Bohnen-Zitronenhumus und Chnobl-Chiliöl	
Gelbe Rande D, F	17
eingelegter Kürbis, Ziegenkäse und Brunnenkresse	
Zandercarpaccio B, E, K, L	19.5
Birne, Sellerie, Estragon, Meerrettich	
Curly Fries * D, F, K, L	15.5
Chilisauce, Jalapeños, mit Käse überbacken	
Eingelegtes am Spiess * A, D, K, L	14
im Tempura-Teig frittiert, mit Dillmayo	
Huberta Tatar vom Rind (80g 160g) A, D, F, K, L	27 39
Senfkaviar, Estragoncreme und Eingelegtes mit Brot und Butter	

HAUPTGERICHTE

Gerstenrisotto * A, D, H	28
Portobello-Pilz, Radicchio und gebrannten Haselnüssen	
Schlesische Knödel D, F, I	29
Rotkohl, Kartoffelstroh, Weissweinsauce, Trauben	
Ribeye vom Bierschwein A, D, F, K	37
Salsa Verde, gebratener Chicorée und Chnolibrot	
Knöpfli * A, D, L	26
Apfelmus, Brösmeli und Zwiebelconfit	
Hackbraten D, E, F, I, K	39
Schnittlauch, Kartoffelstock, Rüebl, Rosmarin-Jus und grober Senf	
Pouletschenkel (1 Stk. 2 Stk.) A, F, I	32 41
Paniert und frittiert, Curlyfries mit Haus-Sauce und flüssigem Zitronen-Butter	

DESSERT

Tagesdessert	8.5
Caramel-Walnuss Tarte A, F, H, I	14
mit Mascarponecreme	
Belle Hélène * D, L	12.5
pochierte Birne mit Schokoladencreme und Meringue Brösel	