

VEGANES MENÜ

- ★ **kalte Vorspeise**
Bruscettavariation mit Tomate, Oliventapenade
und Basilikumpesto, kleine Gemüse
und Salatbouquet
- ★★ **Suppe**
Kokos-Currycrèmesuppe
- ★★★ **warme Vorspeise**
Risotto mit Limette und gebackenen Champignons,
Chimichurri-Dip und Selleriestroh
- ★★★★ **Hauptgang**
Tagliatelle mit Olivenöl, Cherrytomaten, Pfeffer
und Röstzwiebeln
- ★★★★★ **Dessert**
Kokosglace auf marinierten Ananaswürfeln

3 Gänge - Menü: CHF 54.00

4 Gänge - Menü: CHF 64.00

5 Gänge - Menü: CHF 74.00

Alle Preise in der Speisekarte sind in CHF & inkl. MwSt.

VON KOPF BIS SCHWANZ

Vorspeisen

Kartoffelcrèmesuppe mit gebratener Blutwurst und Majoran	12.50
Hausgemachte Sülze vom Schweinsbein auf einer leichten Remoulade, kleine gepickelte Gemüse und Basilikumöl	23.00
Feine Tranchen von der Kalbszunge auf Meerrettichcrème mit Senfmayonnaise und kleine Gemüse	23.50
Gebratene Entenleber mit Zwetschgengel und hausgemachtem Brioche	23.50
Tataki vom Thunfisch auf einer Crème von Jalapeños und Frischkäse, marinierte Gemüse und Kräuter	23.50

Bei Allergien oder Intoleranzen beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne.

VON KOPF BIS SCHWANZ

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rindsfiletsteak mit gebratener Entenleber, Portweinsauce, Macairekartoffeln und Gemüsevariation	58.00
Gebratenes Kalbsfiletsteak und gebackene Kalbsnieren, Thymiansauce, Kartoffelstampf mit Steinpilzen und Gemüsevariation	58.00
Tagliatta vom Rindsentrecôte mit in Butter gebratenen Kalbsmilken auf Portweinsauce, Macairekartoffeln und Gemüsevariation	54.00
Gebratenes Steinbuttfilet auf Risotto mit Gartenerbsencreme und Limette, Basilikumsauce und gebackene Gemüse	54.00

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe mit Croûtons	10.50
Kleiner Blattsalat	8.50
Kleiner gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat Bären mit Ei, Croûtons und Speck	15.50
Bunter Tomatensalat mit Romescosauce, Bio-Mozzarella und Basilikumpesto	15.50

UNSERE KLASSIKER

Hauptspeisen

Risotto mit getrockneten Tomaten, gebackenem Gemüse und hausgemachtem Basilikumpesto	26.50
Cordon bleu vom Schweizer Schweinsnierstück 400g mit Pommes frites und Gemüsevariation	40.00
Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes frites und Gemüsevariation	45.00
Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsevariation	52.50
Geschmorter Rindsbraten an seiner Sauce vom Bio-Hof Scheibler aus Oftringen, mit Brotnödelterrine und Gemüsevariation	48.00
Gebratene Filets von Frutiger Egli mit Zitronensauce, Brotnödelterrine und Gemüsevariation	43.00
Gebratenes Filet vom Alpenzander aus Susten mit Basilikumsauce, Risotto und Gemüsevariation	52.00

TATARKARTE

Schweiz	Beefsteak-Tatar mit Kapern & Zwiebeln	35.00
Mexico	Beefsteak-Tatar mit Mais, Guacamole, Sauerrahm & Tequila	36.00
Spanien	Beefsteak-Tatar mit frischem Basilikum, Olivenöl & Wachtelspiegelei	36.00
Schottland	Beefsteak-Tatar mit Zwiebeln, Kapern & Scotch Whisky	36.00
Italien	Beefsteak-Tatar mit Sardellenfilets, Oliven, Rucola & feinstem Parmesan	36.00
Frankreich	Beefsteak-Tatar verfeinert mit schwarzem Trüffel & Cognac	36.00
Norwegen	Tatar vom Rauchlachs mit Sauerrahm & Lachskaviar	36.00
Griechenland	Vegetarisches-Tatar Antipastigemüse fein gehackt mit Fetakäse & Tomaten	35.00
Ungarn	Beefsteak-Tatar mit marinierter Peperoni	36.00

Alle Tatars werden serviert mit:
gehacktem Ei, Essiggurke, Kapern, Zwiebeln
Dazu gibt es Toastbrot und Butter

+ Pommes frites	4.50
+ Sauerrahm	2.00
+ Guacamole	2.00
+ Speckstreifen	2.00
+ Pochiertes Ei	2.00