



Vorspeisen


Randensalat Blutorangen-Vinaigrette Nüsslisalat Feta karamellierte Kerne Beetroot salad blood orange vinaigrette lambs lettuce feta caramelised seeds	21.50
Wintersalat Mandarinvinaigrette Hobelkäse Landrauchschinken Winter salad tangerine vinaigrette Sliced cheese country smoked ham	21.50
Feta-Lauchwähe Feta and leek tart	15.50
Sellerie-Apfelsuppe Profiterols Orangen Frischkäse Celery and apple soup profiterols orange cream cheese	15.50
📍 Rindstatar Brioche Eigelbcrème Schnittlauch Beef tartare brioche egg yolk cream chives	42.00 kleine / small Portion 28.00
📍 Geräucherter Alpen Saibling Wasabisauce Asiatischer Gemüsesalat Erdnüsse Limettengel Smoked alpine char wasabi sauce asian vegetable salad peanuts lime gel	42.00 kleine / small Portion 28.00

Hauptgänge

 Manchegoravioli Cima di Rapa Konfierte Cherrytomaten Manchego ravioli cima di rapa Cherry tomato confit	36.00
 Manchegoravioli Salsicciaragout Cima di Rapa Manchego ravioli salsiccia ragout cima di rapa	42.00

Käse und Dessert

📍 Französischer Weichkäse oder Schweizer Hartkäse von Maître Antony sowie Maître Beeler und Jumi French soft cheese or Swiss hard cheese from Maître Antony Maître Beeler and Jumi	22.50
📍 Apfel – Birnenschnitte Mandelsteusel Vanilleglacé Apple - pear slice almond crumble vanilla ice cream	19.50
Baba mit Zitrusfrüchten Vanillecrème Mandarinsorbet Baba with citrus fruits vanilla cream tangerine sorbet	19.50
Glacé	4.70

Die  -Gerichte servieren wir von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr, sowie von 18.30 Uhr bis 21.30 Uhr.
Alle anderen Speisen servieren wir Ihnen durchgehend von 12.00 Uhr bis 21.30 Uhr

= Lokale Produkte / local products

Wenn nichts anders vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch
Unless otherwise noted, we use swiss meat.


Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen
Please ask our service team for questions about allergens and food additives

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Vorspeisen


Randensalat Blutorangen-Vinaigrette Nüsslisalat Feta karamellierte Kerne Beetroot salad blood orange vinaigrette lambs lettuce feta caramelised seeds	21.50
Wintersalat Mandarinvinaigrette Hobelkäse Landrauchschinken Winter salad tangerine vinaigrette Sliced cheese country smoked ham	21.50
Feta-Lauchwähe Feta and leek tart	15.50
Sellerie-Apfelsuppe Profiterols Orangen Frischkäse Celery and apple soup profiterols orange cream cheese	15.50
📍 Rindstatar Brioche Eigelbcrème Schnittlauch Beef tartare brioche egg yolk cream chives	42.00 kleine / small Portion 28.00
📍 Geräucherter Alpen Saibling Wasabisauce Asiatischer Gemüsesalat Erdnüsse Limettengel Smoked alpine char wasabi sauce asian vegetable salad peanuts lime gel	42.00 kleine / small Portion 28.00

Hauptgänge

 Manchegoravioli Cima di Rapa Konfierte Cherrytomaten Manchego ravioli cima di rapa Cherry tomato confit	36.00
 Manchegoravioli Salsicciaragout Cima di Rapa Manchego ravioli salsiccia ragout cima di rapa	42.00

Käse und Dessert

📍 Französischer Weichkäse oder Schweizer Hartkäse von Maître Antony sowie Maître Beeler und Jumi French soft cheese or Swiss hard cheese from Maître Antony Maître Beeler and Jumi	22.50
📍 Apfel – Birnenschnitte Mandelsteusel Vanilleglacé Apple - pear slice almond crumble vanilla ice cream	19.50
Baba mit Zitrusfrüchten Vanillecrème Mandarinsorbet Baba with citrus fruits vanilla cream tangerine sorbet	19.50
Glacé	4.70

Die  -Gerichte servieren wir von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr, sowie von 18.30 Uhr bis 21.30 Uhr.
Alle anderen Speisen servieren wir Ihnen durchgehend von 12.00 Uhr bis 21.30 Uhr

= Lokale Produkte / local products

Wenn nichts anders vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch
Unless otherwise noted, we use swiss meat.

Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen
Please ask our service team for questions about allergens and food additives

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.