

## Mittags Empfehlungen

<b>Mit Salat oder Suppe als Vorspeise</b>	+ 7.50
<b>Fisch Menu</b> Gebratenes Wolfsbarschfilet * an Safransauce Pilawreis und Blattspinat	24.50
<b>Fisch Empfehlung</b> Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce Petersilien-Kartoffelpüree und Blattspinat	34.50
<b>Fleisch Menu</b> G'Hacktes vom Weiderind mit Hörnli Röstzwiebeln, Apfelmus und Reibkäse	24.50
<b>Hackbraten mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce</b> Quarkspätzli, Rotkraut, caramelisierte Marroni und Rotwein-Apfelschnitzen	28.50
<b>Wild Menu</b> Hirschfiletgeschnetzeltes an Preiselbeer-Cognacsauce Quarkspätzli, Rotkraut, caramelisierte Marroni und Rotwein-Apfelschnitzen	36.50
<b>Rinds-Empfehlung</b> Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce Quarkspätzli und Blattspinat	38.50
<b>Rosa gebratener Angus-Rindsfiletspiess mit Café de Paris</b> Pommes Frites und Blattspinat	42.50
<b>Rindsfilet Hacksteak an Champignonsauce</b> Pommes Frites und Blattspinat	28.50

## Vegetarisch & Vegan

<b>Vegetarisches Menu</b> Steinpilz-Frischkäseravioli an Nussbutter dazu Ofentomaten und Parmesan	22.50
<b>Veganes Menu</b> Mediterranes Kichererbsen-Ragoût mit grünem Gemüse und Proseccosauce	22.50

## Aus der kalten Küche

<b>Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise</b> dazu Süsskartoffelpüree, «Cancha» -geröstete Maiskörner, rote Zwiebeln und Nacho Chips	34.50
<b>Rindstatare mit Whisky angemacht</b> Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter und Toast	34.00
<b>Tuna- und Irisches Bio-Lachs Sashimi</b> an Ponzusauce, grünem Szechuanpfeffer, Wasabimayonnaise, Shisokresse, Chilidip und grünem Papayasalat	34.00

\* Zucht Griechenland \*\* Wildfang Estland