

Mittags Empfehlungen

Mit Salat oder Suppe als Vorspeise	+ 7.50
Fisch Menu Gebratenes Saiblingsfilet * an Proseccosauce dazu mediterranes Kichererbsen-Ragout und grünes Gemüse	24.50
Fisch Empfehlung Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce Petersilien-Kartoffelpüree und Blattspinat	34.50
Fleisch Menu Hacktätschli an gerösteter Pfeffersauce Pommes Frites und Blattspinat	24.50
Hackbraten mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce Quarkspätzli, Rotkraut, caramelisierte Marroni und Rotwein-Apfelschnitzen	28.50
Wild Menu Hirschfiletgeschnetzeltes an Preiselbeer-Cognacsauce Quarkspätzli, Rotkraut, caramelisierte Marroni und Rotwein-Apfelschnitzen	36.50
Rinds-Empfehlung Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce Quarkspätzli und Blattspinat	38.50
Rosa gebratener Angus-Rindsfiletspiess mit Café de Paris Pommes Frites und Blattspinat	42.50
Rindsfilet Hacksteak an Champignonsauce Pommes Frites und Blattspinat	28.50

Vegetarisch & Vegan

Vegetarisches Menu Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce mit Baumnüssen und Rotwein-Apfelschnitze	22.50
Veganes Menu Mediterranes Kichererbsen-Ragout mit grünem Gemüse & Basilikumfrischkäse aus Cashewnüssen	22.50

Aus der kalten Küche

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

* Zucht Island ** Wildfang Estland