

Mittags Empfehlungen

Mit Salat oder Suppe als Vorspeise	+ 7.50
Fisch Menu Lachsspiess an Noilly-Pratsauce dazu Kräuter-Pilawreis und Ratatouille	24.50
Fisch Empfehlung Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce Petersilien-Kartoffelpüree und Blattspinat	34.50
Fleisch Menu Schweizer Pouletsteak an gerösteter Pfeffer-Calvadosauce dazu Parmesanpolenta und Blattspinat	24.50
Hackbraten mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce Quarkspätzli und grünes Gemüse	28.50
Rinds-Empfehlung Rindsfiletwürfel an rassisger Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli und Blattspinat	38.50

Vegetarisch & Vegan

Vegetarisches Menu Rotkraut-Praline im Knuspermantel auf cremigem Pilz-Kräuterragoût mit Marroniwürfel und Apfelschnitzen	22.50
Veganes Menu «Chili sin Carne» aus Sonnenblumenkernen und Erbsen dazu Pilawreis, Koriander und Frühlingszwiebeln	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-Tataki & Lachs Sashimi an Ponzusauce, grünem Szechuanpfeffer, Wasabimayonnaise, Shisokresse, Chilidip und grünem Papayasalat	34.00

* Zucht Norwegen ** Wildfang Estland