

Hauptgänge

Frutiger Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und jungem Spinat	28.00
Hähnchenschenkel ausgelöst mit Grünspargel-Melonen-Salat	24.00
Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Tomaten und Mozzarella dazu Pommes frites	32.00
Rosa gebratenes Rippenstück dazu Bohnen-Kartoffel-Salat	34.00
Beyond Burger aus Erbsen, Bambus, Kokos, Kartoffeln und Randen dazu frittierte Süsskartoffeln	24.00
Feiner Gemüseteller aus biologischem Anbau	18.50



All in One

Klassisch	26.00
Feldsalat mit Speck, Ei und knusprigen Brotwürfeln Paniertes Schweinsschnitzel dazu Pommes frites, Erbsen und Karotten Schwarzwälder Schnitte	
Herbstlich	22.00
Kürbissuppe Süss-Sauer Pilzravioli an Schnittlauchsauce dazu Pastinaken und Stangensellerie Zwetschgensorbet mit seinen Früchten	



Kleinigkeiten

Knackiger Salat	
mit Himbeeren und Feta	8.00
mit knusprigen Eglifilets und Tartarsauce	16.00
Kartoffel-Lauch-Suppe	8.00
kalt oder warm serviert	
mit gebratenen Crevetten	12.00
Cavaillon Melone mit Parmaschinken und gebratenem Oliven-Brickblatt	19.00
Siedfleisch hauchdünn	18.00
mit Rucola, Radieschen und Parmesan	
Wurstsalat mit Greyerzer	18.00
dazu Röstikroketten	
Belegte Toastecken	
Ei, Schinken, Salami oder Spargel	4.50
Norwegischer Räucherlachs	8.00



Dessert

Schwarzwälder Coupe mit Kirschen	9.00
Erdbeerschnitte	6.00
Eistorte	9.00
Frischer Fruchtsalat	8.00
Hausgemachtes Fruchtgebäck	4.50
Hausgemachte Sorbets	
1 Kugel Erdbeer	4.00
1 Kugel Joghurt	4.00
Sorbets – Glacés	
1 Kugel	3.00
2 Kugeln	5.50
3 Kugeln	8.00
mit Rahm	1.50



Deklaration

Speisen

Gerne beraten wir Sie individuell bei Allergien und Unverträglichkeiten.

Herkunft

Wo nicht anders bezeichnet, servieren wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Ausnahmen werden separat aufgeführt.

Fisch

Schweiz, Norwegen

Crevetten

Vietnam