



SAISONKARTE *SEASONAL MENU*

Kaltes Roastbeef mit Sommerkirschen-Relish
auf Blutampfer-Spinat-Salat & Parmesan-Brot-Chip
*Cold roastbeef with summer cherries relish
with bloody dock spinach salad & parmesan bread crisp*
19,00

Tom Kha Gai
(asiatische Zitronengras-Ingwer-Kokossuppe)
mit pochierten Pouletstreifen
*Tom Kha Gai
(Asian lemon grass ginger coconut soup)
with poached chicken strips*
14,50

Pizokel mit gebratenem Zander
an Brennessel-Velouté, Cashewkerne & Rüblistroh
Pizokel with zander nettle velouté cashews & carrots straw
27,50
ohne Zander / *without zander*
23,00

Rosa gebratenes Kalbsnierstück mit Kräuter-Nusskruste
an Kartoffel-Risotto & hausgemachten Borretane-Zwiebeln
*Medium fried veal steak with herb nut crust
potatoe risotto & homemade borretan onions*
53,00

Beeren Panna cotta mit Holunderblütenglace & Schoggi-Crossies
Berry panna cotta with elderflower ice cream & choco crossies
12,50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7%
Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.
Fleischdeklaration: Nur schweizer Fleisch!