

Vorspeisen

Blattsalat	6 / 9
Gemischter Salat	7 / 10
Tafelspitzsuzl mit Kernölvinaigrette und Nüsslisalat	15
Gambas al Ajillo Riesencrevetten, Chili und Knoblauch	18 / 29
Gänsestopfleber gebraten Hausgemachte Brioche, Birnencreme und Preiselbeerluft	28

Dressings: French, Italian, Caesar

Suppen

Asiatische Gemüsesuppe	11
Knoblauchcremesuppe mit geriebenen Bergkäse und Croutons	10
Ungarische Gulaschsuppe	15 / 21

Vegi Gerichte

Edelpilz Risotto mit frischem Trüffel	24
Hausgemachte Falafel auf Salatteller und Sesamdip (Vegan)	22
Käsespätzle mit karamellisierten Zwiebeln und Cherrytomaten	24

Hauptspeisen

Rindsfilet Rossini Gänseleber, Pilzrisotto, Gemüse und Bratenjus	49 / 62
Rindsfilet mit Pilzrisotto, Gemüse und Jus de viande	39 / 49
Rindsfiletspitzen in Dijonsensauce mit Zitronen-Tagliatelle	42
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück Mit Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeeren	30 / 42
Tafelspitz vom Weiderind Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Semmelkren	36
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Souffle und Gemüse Prelselbeeren und Zitrone	32
Ungarisches Rindsgulasch mit Butterspätzle	28
Salatteller mit Caesardressing und Croutons	18
Egli im Bierteig	32
Riesencrevetten (6stk.)	32
Sous Vide Pouletbrust	29
Egli im Bierteig gebacken Pommes, Sauce tartare	21 / 30

Kinderspeisen

Butternudeln mit Parmesan	8
Spaghetti Bolognese	14
Fischknusperli mit Gemüse	16
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	16

Dessert

Saftiger Schokokuchen mit hausgemachtem Zwetschgensorbet	12
Apfelstrudel nach Art des Haus Mit Vanilleschaum und Kandierte Nüsse	10
Marronen Tiramisu im Glas mit oder ohne Baileys	11 / 14

Die Preise verstehen Sie sich in Schweizer Franken inkl. Mwst.