

SALAT

Blattsalat / Kürbis / Zwiebel / Mimolette CHF 14.00

RED VELVET

Randen / Ziegenfrischkäse / Pistazien CHF 18.00

TATAR

Rind / Focaccia / Ei / Kapern CHF 24.00

TATAKI

Thuna / Rettich / Ponzu CHF 23.00

SUPPE

Steinpilz / Tannennadel / Haselnuss CHF 15.00

SUPPE

Kürbis / Kokos / Black Tiger Crevette CHF 15.00

FISCH

Zander / Sauerkraut / Beurre Blanc / Schnittlauch-Öl CHF 24.00

SPÄTZLI

Mohn / Quark / Maroni / Rosenkohl / Ziegenkäse CHF 22.00

RAVIOLI

Fondue / Birne / gepickeltes Gemüse CHF 23.00

LAMM

Rücken / Bratkartoffeln / Ratatouille CHF 45.00

HIRSCHFILET

Spätzli / Rotkraut / Maroni CHF 39.00

SCHWEINEBAUCH

Kartoffelpurée / Kohlrabi / Kräutersalat CHF 38.00

RINDSBACKE

Risotto / Saisongemüse / Rotweinjus CHF 37.00

GEFLÜGEL

Poulet-Fricassée / Erbsen / Kartoffelpurée CHF 33.00

GROSSES PIÈCES AB 2 PERSONEN UND NUR ABENDS

REHRÜCKEN

Spätzli / Rotkraut / Maroni

Preis pro Person CHF 52.00

KALBSHAXE

Rotweinjus und Beilagen nach Wahl

Preis pro Person CHF 49.00

KALBSKOTELETTE

Kalbsjus und Beilagen nach Wahl

Preis pro Person CHF 64.00

CHATEAUBRIAND

Rotweinjus und Beilagen nach Wahl

Preis pro Person CHF 59.00

SEEZUNGE

Beurre Blanc und Beilagen nach Wahl

Preis pro Person CHF 48.00

BLUMENKOHL

Kräutermayonnaise und Beilagen nach Wahl

Preis pro Person CHF 34.00

INKLUSIVE EINE BEILAGE UND EIN GEMÜSE

Risotto
Kartoffelpurée
Spätzli
Saisongemüse
Ratatouille
Spinat

KLEINE KÄSEAUSSWAHL VON CHÄS BARMETTLER

Regionale Käseselection und seine Garnituren

klein CHF 17.00
gross CHF 34.00

MANGO

Crème Brûlée

CHF 14.00

APFEL

Frühlingsrolle / Vanillesauce

CHF 14.00

LAVA CAKE

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Vanille Glace
ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

CHF 16.00

MARONI

Vermicelles Interpretation Felsenegg

CHF 14.00

GLACEN & SORBETS

Saisonal

pro Kugel CHF 4.00