

Lieber Gast

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant zu begrüßen.

Unsere frischen, qualitativ hochwertigen Gerichte sind hausgemacht. Dabei legen wir grossen Wert auf eine saisonale Küche und verwenden vorzugsweise Produkte aus der Schweiz.

Unser Angebot ist aus diesen Gründen bewusst klein aber fein. Die ausgewählten Gerichte auf der Karte werden durch das Menü auf der Schiefertafel ergänzt. Gerne dürfen Sie diese miteinander kombinieren.

Unser erklärtes Ziel ist es, Sie mit frischen Köstlichkeiten im Magen und einem Lächeln im Gesicht wieder zu verabschieden.

Falls Sie spezielle Wünsche haben oder an Unverträglichkeiten oder Allergien leiden, teilen Sie uns dies bitte im Voraus mit. Wir nehmen gerne darauf Rücksicht. Über die Herkunft unserer Produkte gibt der Service gerne Auskunft.

VORSPEISEN

Felsenegg-Salat mit Kernen	13.00
Marktfrischer Blattsalat mit Sonnenblumen-Baumnuss- und Kürbiskernen	
Randen geröstet mit Geisskäse	16.00
Verschiedene geröstete Gemüse kombiniert mit Randen und Geisskäse	
Hummus, Tzaziki und Falafel (auch vegan möglich)	16.00/24.00

SUPPE

Rüebli-Kardamonsuppe mit Crevette	12.00
-----------------------------------	-------

HAUPTGERICHTE

Frisch gemachte Tages-Ravioli	18.00/ 24.00
Bitte Fragen Sie das Servicepersonal nach der aktuellen Sorte	
Grosse Rigatoni mit Tomaten-Peperoni-Rindfleisch-Kräutersauce	18.00/ 26.00
Spätzlipfanne mit Gemüse-Rahmsauce und Raclettekäse	24.00
Fisch nach Tagesangebot	Tagespreis
Gebratene Entenbrust (FR) mit Portweinsauce Risotto und Gemüse	33.00
Gebratene Kalbshuft mit Madagaskarpfeffersauce Bratkartoffeln und Gemüse	36.00
Sautierte Kalbsleberli (CH) mit Spätzli und Gemüse	34.00

Das mag der Chef besonders gerne:

Boeuf Bourguignon (CH) mit Salzkartoffeln im Pfännchen serviert **33.00**

In Rotwein geschmorte Rindfleischwürfel mit Karotten Speck Zwiebeln und Champignons

DESSERTS

Lauwarmes Schoggiküchlein mit Sauerrahmglacé	14.00
Eiskaffee nach Felsenegg Art	9.00
Crema Catalana	8.00
Tiramisu im Glas	9.00
Hausgemachter Trüffelbrie mit unserem Feigen-Nussbrot	13.00
Hausgemachte Glacés – fragen Sie das Servicepersonal nach den aktuellen Sorten	
Pro Kugel	4.20
Mit Rahm	+ 1.50