

3-Gang CHF 80/4-Gang CHF 92/5-Gang CHF 104

Vorspeisen

Kleiner Frühlingssalat an Hausdressing

7.50

Curry-Kokosnussuppe und Pouletspiessli

16

Gebratene Jakobsmuschel mit Quinoa, Edamame und Granatapfel

26

Geräucherte Ente mit Geiskäse im Brickteig auf Zwiebelconfit und Geiskäseschaum im Glas

26

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Dörrtomaten und Ricotta an Pinienkernen-Salbeibutter und gehobeltem Belper Knollen

24/36

Hauptspeisen

Kalbsschnitzeli an Champignonsauce dazu Spinatgnocchi und Marktgemüse

42

Gebratenes Lammierstück an Rotweinsauce dazu Spinatgnocchi und Marktgemüse

48

Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Spinatgnocchi und Marktgemüse

56

Gebratenes Saiblingsfilet auf Zitronenrisotto und Marktgemüse

48

Dessert

Mango-Küchlein, Passionsfruchtschaum und hausgemachte Glace

16

Hausgemachtes Schokoladen-Kokosnusskuchen

Oder

Frischer Apfelkuchen

6

Kugel hausgemachte Glace

Vanille, Sauerrahm, Schokolade und Mango

4.00/Kugel/ Portion Rahm 1.50

Offenweine

Pinot gris AOC Jura, Siebe Dupf Kellerei, Aargau

1 dl 9

Wunschkind Riesling Weingut Materne & Schmitt, Mosel

1 dl 9

Nani Rizzi, Prosecco, Valdobbiadene DOCG, Brut

1 dl 9

Erfrischungen mit Alkohol

Sarti Spritz (Sarti, Prosecco und Mineralwasser)

13.50

Aperol Spritz oder Hugo

12.50

Haus Apèro (Campari und Moscato)

9.50

Erfrischungen ohne Alkohol

Tröpfel (Trauben-Apfelprosecco)

9

Hausgemachte Holunderblütenchorley

3 dl 4.50/5 dl 6.00