

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

Vorspeisen

Kleiner bunter Blattsalat an Hausdressing

8

Kalte Gurken-Avocado-Joghurtsuppe mit gebratener Krevette

16

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce und kurz angebratenem

Thunfisch

26

Verschieden farbige Küttiger Tomaten
mit lauwarmen Geiskäse und Melonenchutney

22

Hausgemachte Ricotta-Schnittlauchnocken mit frischen Eierschwämmli

24/36

Hauptspeisen

Rindsfiletwürfel mit Eierschwämmli dazu Safranrisotto und Marktgemüse

45

Rosa gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Safranrisotto
und Marktgemüse

50

Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Safranrisotto und Marktgemüse

56

Gebratenes Zanderfilet mit Balsamico-Rahmlinsen und Marktgemüse

48

Dessert

Pfirsichküchlein, Himbeerschäum und eine Kugel hausgemachte Glace

16

Hausgemachter Mirabellenkuchen
oder hausgemachter Beeren-Joghurtkuchen

6.50

Kugel hausgemachte Glace

Vanille, Sauerrahm, Waldbeere, Mirabelle,,m,m oder Pfirsich

4.00/Kugel/Portion Rahm 1.50

Offenweine

Sauvignon Blanc Hasenbergler Weinbau Wehrli, Küttigen

1 dl 10

Roero Arneis DOCG - Vigne SPARSE Almondo Giovanni, La Morra

1 dl 8.50

Château La Verrerie Rosé Lubéron, Provence, Südfrankreich

1 dl 8.80

Le Calle Prosecco

1 dl 9

Erfrischungen mit Alkohol

Aperol Spritz, Hugo oder Sarti Spritz

13.50

Haus Apéro (Campari und Moscato)

9.50

Erfrischungen ohne Alkohol

Zero'si (alkoholfreier Schaumwein)

9

alkoholfreier Hugo, Aperol Spritz

13.50

Quid

6.50

Hausgemachte Holunderblüten oder Erdbeershorley

3 dl 4.50/5 dl 6.00