

Tagessuppe 9.00
Soup of the day

Blattsalat • Feigensenf dressing • geröstete Kerne (v,gf,lf) 9.00
Leaf salad • fig-mustard dressing • roasted seeds

Rehschnitzel • Wild-Preiselbeerjus • Rahmwirsing • Spätzli 29.00
Venison escalope • venison-cranberry jus • creamy savoy cabbage • Spätzli

Gebratenes Lachsforellenfilet • marinierter Baby Lattich • Blumenkohlcreme • Yuzu Perlen (gf) 27.00
Pan-seared salmon trout filet • marinated baby lettuce • cauliflower cream • Yuzu pearls

Calamarata Pasta • Kürbiscreme • Wasabi-Kürbiskerne • Kürbiskernöl • eingelegter Kürbis (v) 21.00
Calamarata Pasta • pumpkin cream • wasabi-pumpkin seeds • pumpkin seed oil • pickled pumpkin

Caramelköpfl • Schlagrahm • Himbeeren 9.00
Caramel flan • whipped cream • raspberries

Kombinieren Sie einen Wochenteller mit der Tagessuppe oder Salat und profitieren Sie vom Spezialpreis:

Combine a weekly main course with a soup of the day or salad and profit from a price reduction:

2 Gang Fleischmenü	2 course meat menu	35.00
2 Gang Fischmenü	2 course fish menu	33.00
2 Gang Vegi Menü	2 course vegetarian menu	27.00

HERKUNFT

Reh: Tschechien
Lachsforelle: Türkei

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. • Prices in CHF, incl. 8.1% VAT

(v) vegetarisch / vegetarian
(gf) glutenfrei / gluten free
(lf) laktosefrei / lactose free

Bitte teilen Sie uns Intoleranzen oder Allergien bei der Bestellung mit. Kontaminationen können aufgrund der Herstellung in derselben Küche trotz grösster Bemühung nicht ausgeschlossen werden.
Please inform us about allergies upon ordering. All meals are prepared in one kitchen, making it impossible to completely rule out cross-contamination.