

kalte & warme Vorspeisen

Chicoréesalat mit eingelegten Feigen, geröstete Kürbiskerne Butter-Kürbisbrunoise und Brotcroustons an einer Orangenvinaigrette	17.50	V
Mariniertes Randencarpaccio karamelierte Nüsse, Gaisfrischkäse und Birne	18.50	V
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroustons, französisches Dressing auf Wunsch zusätzlich geröstete Speckstreifen	16.50 17.50	V
Entenleber-Tiramisu mit Glühweingelée, Cranberry-Chutney und und hausgemachtem Brioche	29.00	
Lauwarme Kalbszunge dünn aufgeschnitten mit leichter Meerrettichsauce	19.50/32.00	
Lachs-Ceviche mit Avocado	20.50	
Pikantes Rindstatar mit Kartoffelschaum, gerösteten Zwiebeln, dazu getoastetes Vollkornbrot	25.00	
Markbein gekocht am Stück mit Fleur de sel dazu Kräutersalat	13.50	
Feinste Ravioli mit Nuss-Ricottafüllung mit eingelegtem Kürbis und gerösteten Baumnüssen	22.00/34.00	V
Randenrisotto mit Favébohnen, Rucola und Feta	21.00/33.00	V

Suppen

Maronischaumsuppe mit schwarzer Schoggi	13.50	V
Pastinaken-Chilischaumsuppe und gebratener Riesencrêtte	14.50	

„V“ sind Gerichte für „Vegetarier oder Veganer“

«Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.»