

kalte & warme Vorspeisen

Chicoréesalat mit Orangenfilets, Datteln und Pommerysenfsauce	17.00	V
Randencarpaccio mit Birne, karamelisierten Nüssen und Ziegenfrischkäse	19.50	V
Pikanter Quinoa-Karottensalat mit Blumenkohlhobel	15.50	V
Warmes Kalbszungencarpaccio mit Meerrettichsauce	21.00/33.00	
«Nüsslisalat» mit gehacktem Ei und Brotcrôutons, französisches Dressing	18.00	V
zusätzlich mit gebratenen Speckwürfeln	19.50	
Kurzgebratene Entenleber mit „Tessiner“ Kumquatchutney und hausgemachten Briochescheiben	30.50/54.00	
Pikantes Rindstatar mit Kapern, gerösteten Zwiebeln dazu getoasteter Briochetoast	25.50/37.00	
Markbein gekocht am Stück mit Fleur de sel, dazu Kräutersalat	15.50	
Feinste Ravioli mit Brasatofüllung, dazu Kürbis-Nussragout	24.00/38.00	
Weissweinrisotto mit gebratenen Kräuter-Pilzen	24.50/37.00	V

Suppen

«Hokaido Kürbiscrèmesuppe» mit Aprikosencrumble	14.50	V
Kartoffel- Rieslingschaumsuppe mit gebratenen Speckwürfel	14.00	

„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.»