

kalte & warme Vorspeisen

Chicoréesalat mit Feige, Champignons, Traube, Baumnüsse, Stracciatella di Burrata an Cassis-Balsamico-Dressing	21.50	V
„ Klassiker – Grönlandcrevetten-Cocktail “ mit Avocadofächer und hausgemachter Cocktailsauce	26.50	
Warmer Artischockensalat mit Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen, Rucola an weissem Balsamicodressing	25.00	V
Randen- Apfelsalat mit Gaisfrischkäse & Wasabi Nüsse	18.50	V
Nüsslisalat mit Ei , gerösteter Speck (nach Wunsch) und Brotcroutons französische Hausdressing	21.50	V
Rohes Scampi-Carpaccio (Wildfang Italien) mit Zitronenzeste, fein geschnittene Peperoncini, Orangen-fleur du sel und Knoblauchöl	31.00	
Gewürztes Rindstatar mit Röstwiebeln & Raspel von Belperknolle	26.50/46.00	
« Asiatisches Thunfisch-Ceviche » im Zitronen-Chilisud, Koriander, Sesam	31.00	
Lauwarmes Kalbszungencarpaccio mit Gemüsevinaigrette	26.00	
Gerösteter Kürbis an Honig-Sesamvinaigrette und Champignons-Zwiebelrelish	18.00	V
Frische Taglinerini mit Steinpilzen und Kräutern	28.00/49.50	V
Kurzgebratene Entenleber mit Aprikosen-Kürbis Chutney und hausgemachtem Brioche	31.50/46.00	
Markbein gekocht am Stück mit Fleur de sel, dazu Kräutersalat	17.50	

Suppen

Blumenkohl Cremesuppe mit Cranberries und Thymian-Brotcroutons	15.00	V
Maronicrèmesuppe mit schwarzer Bitterschokolade	15.00	V

„**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.»