

MITTAGSMENÜ

Erbsenhummus

oder

Kirsch-Gazpacho



Rindfleischragout (CHE)

Gnocchi

oder

Crevetten (VNM)

Zitronen-Kartoffelstock | Zucchetti | Bisque

Nur Hauptgang	CHF 29.00
---------------	-----------

Menu Preis	CHF 38.50
------------	-----------

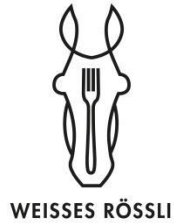
VEGETARISCH

Blumenkohlsteak Aubergine Raz-el-Hanou	CHF 21.50
--	-----------

Menu Preis	CHF 31.00
------------	-----------

MENUDESSERT

Brownie Kaffeeglace	CHF 6.50
-----------------------	----------



MITTAGSKARTE

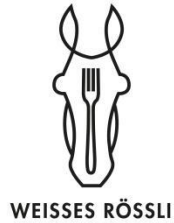
VORSPEISE

Gambero Rosso	28.50
Birne Avocado Zitrone Vanille Dill	
Rindstatar	27.50
Pickles Eigelb Senf Hausgemachtes Brioche	
Wassermelone	 22.50
Soja Alge Burrata Quinoa Dashi	
<i>Auf Wunsch auch vegan erhältlich</i>	

HAUPTGANG

Rindsfilet	54.00
Blumenkohl Kartoffel-Espuma Eierschwämmli Jus	
Alpstein Poulet Schnitzel	39.00
Kartoffel Brokkoli	
Thunfischsteak	48.00
Wurzelspinat Rande Sauce Vierge	
Aubergine	 36.50
Schwarzer Knoblauch Erdnuss-Crumble Jalapeño Sauce Escabeche	

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.



KÄSE UND SÜSSSPEISE

Schweizer Käse 15.50
Chutney | Hausgemachtes Früchtebrot

Weisses Schokoladen Namelaka 15.50
Zitronenthymian | Schokoladen-Crumble | Kirschsorbet

Baba au Rhum 15.50
Chantilly | Aprikosensorbet

Erdbeertraum 15.50



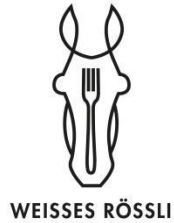
Hausgemachtes Glace | Sorbet 4.80
Fragen Sie unser Team

Passend zu Ihrem Dessert oder Käse empfehlen wir Ihnen ein Glas Süsswein:

PASSITO DI NOTO DOC 5cl CHF 9.50
Moscato, Planeta, Sizilien

MOSCATO D'ASTI DOCG 37.5cl CHF 36.00
La Morandina, Piemont

ELMSFEUER RHUBARB -SEC 10cl CHF 13.50
Andersen Winery, Dänemark
Rhabarber Schaumwein, Méthode Traditionelle



LUNCH

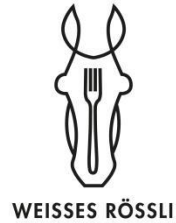
STARTER

Gambero Rosso	28.50
Pear avocado lemon vanilla dill	
Beef Tatar	27.50
Pickles egg yolk mustard homemade brioche	
Watermelon	 22.50
Soy seaweed burrata quinoa dashi	
<i>Vegan option possible</i>	

MAIN COURSE

Beef Tenderloin	53.00
Cauliflower potato espuma chanterelle jus	
Alpstein Chicken Schnitzel	39.00
Potato broccoli	
Tuna Steak	48.00
Root spinach beetroot sauce vierge	
Eggplant	 36.50
Black garlic peanut crumble jalapeño sauce escabeche	

All prices are in CHF incl. VAT



CHEESE AND DESSERT

Swiss Cheese 15.50
Chutney | homemade sourdough fruit bread

White Chocolate Namelaka 15.50
Lemon thyme | chocolate crumble | cherry sorbet

Baba au Rhum 15.50
Chantilly | apricot sorbet

Strawberry Dream 15.50



Homemade ice cream | sorbet 4.80
Please ask the staff

Feel free to enjoy a glass of sweet wine with your dessert or cheese platter:

PASSITO DI NOTO DOC 5cl CHF 9.50
Moscato, Planeta, Sicily

MOSCATO D'ASTI DOCG 37.5cl CHF 36.00
La Morandina, Piedmont

ELMSFEUER RHUBARB - SEC 10cl CHF 13.50
Andersen Winery, Denmark
Sparkling Rhubarb Wine, Méthode Traditionelle