



HOMEMADE. FRESHMADE. MADE WITH ♥



GETRÄNKE

APERITIVE

HERBS MULE
CHF 14.-

PROSECCO
CHF 8.- / CHF 58.-

FASSBIER

EICHHOF LAGER
CHF 7.- / CHF 9.80

WEIN

PANKRAZ SAUVIGNON BLANC
CHF 10.- / CHF 70.-

ALLESKÖNNER
CHF 9.- / CHF 64.-

ALAMOS CHARDONNAY
CHF 8.50 / CHF 58.-

AKKURAT ROT, PINOT NOIR
CHF 9.50 / CHF 65.-

THE WINE BY SCHEIBELHOFER
CHF 10.- / CHF 70.-

CANTENA MALBEC
CHF 10.50 / CHF 73.-

WASSER

Henniez | Sprudel/Still small | large
CHF 7.50 / CHF 9.50

Eine grosse Auswahl an Getränken finden Sie auch in unserem Bar-Menü.

ABENDKARTE

VORSPEISEN

KLEINER SALAT
Kräuter | Dill-Joghurt | Balsamico
CHF 8.-

GROSSER SALAT
Kräuter | Joghurt | Balsamico
CHF 12.-

QUINOA SALAT
Koriander-Honig-Vinaigrette | Edamame
CHF 15.-

SCHWEIZER RINDFLEISCH CARPACCIO
Schwarzer Trüffel | Grana Padano
CHF 18.-

RIESENGARNELEN
Estragon-Erbesen-Mousselin | Hummerschaum
CHF 19.-

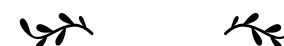


SIGNATURE DISHES

CHORIZO CARBONARA
Garganelli | Thymian
CHF 23.-

LEICHT GERÄUCHERTE AUBERGINE
Tagliatelle | Koriander
CHF 22.-

SCHWARZE HUMMER RAVIOLI
Trüffel-Pfifferling-Creme | Schnittlauch
CHF 26.-



HAUPTSPEISEN

MISO-GLASIERTER WOLFSBARSCH
Koriander | Quinoa
CHF 28.-

BRIOCHE GEFÜLLTE MAISPOULARDE
Salbei-Jus
CHF 32.-

SCHWEIZER RINDS-ENTRECÔTE
Café de Paris Butter
CHF 35.-

BEILAGEN

Zu jeder Hauptspeise frei wählbar eine Beilage:

- Pasta
- Kartoffel
- Pommes Frites
- Risotto

GEMÜSE

Alternativ kann zu jeder Hauptspeise ein Gemüse hinzugefügt werden:

- Blattspinat CHF 5.-
- Gegrilltes Gemüse CHF 4.-

HERKUNFT

- Kalb - Schweiz
- Maispoularde - Frankreich
- Lachsforelle - Zucht aus Norwegen
- Wolfsbarsch - Zucht aus der Türkei
- Garnelen - Zucht aus Vietnam
- Hummer - Nord-West Atlantik
- Meeresfrüchte - Zucht / Netzfang aus Chile