

**S
B
E
A
E
H
N
L
i**

Unser Chef
verarbeitet radikal
regionales Gemüse,
Fleisch und Fisch
aus verantwortbarer
Produktion zu Menüs
in tagesaktuellem
Zeitgeist;
jeden Tag neu.



KLASSIKER

servieren wir von

18h — 22h

Winterliche Salatschale mit allem Drum und Dran	17.50
mit Chèvre chaud.....	22.50
Rindstatar (CH) Kapern / Parmesan / Butter Toast	21.50 / 32.50
Gehacktes (CH) / Hörnli hausgemachtes Apfelmus.....	21.50
Hausgemachte Spätzli Käsesauce / Spinat / Pilze	23.50
Pochiertes Rotzungenfilet (Atlantik) Zitronensauce / Spinat Salzkartoffeln.....	32.50
Kalbsschnitzel (CH) Preiselbeeren / Bratkartoffeln oder Pommes frites.....	36.50

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

DESSERT

Hausgemachter Schoggikuchen 7.50

Glutenfrei

Vermicelles

Meringue / Vanilleglace 10.50

Sorbetto Glace / Sorbet

Kugel 4.50

mit Vodka..... 4.—

mit Früchten..... 1.50

mit Schlagrahm 1.—

Käseteller

Schweizer Käse / Früchte / Nüsse

Früchtebrot..... 16.50

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.