



## Salate

Grüner Salat mit Ei, Croutons und Kernenmischung  hausgemachtes Dressing	CHF 9.50
Gemischter Salat an feinem Hausdressing   mit pikanten, geräucherten Nüssen und Sprossen	CHF 10.50
Herbstsalat mit Nüssler, Pfifferlingen,   Orangenfilets und Baumnüssen an hausgemachtem Apfel-Sellerie-Dressing	CHF 17.50
Radicchio Salat mit Halloumi   karamellisierten Rosmarin-Birnen und roten Zwiebeln	CHF 12.50
Caesar-Salat mit Eisbergsalat und Pouletgeschnetzeltem, Speck, Caesar-Dressing gehobelter Parmesan und hausgemachte Croutons	CHF 17.50 gr. CHF 21.50
B5 Salat  Gemischter Blattsalat mit Pouletstreifen und Sweet Chili Sauce	CHF 17.50 gr. CHF 22.50

## Suppen

Tagessuppe <i>(gerne verraten wir Ihnen das heutige Angebot)</i>	CHF 9.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kokosmilch und Curry	CHF 12.50

## Vorspeisen

Randen-Carpaccio mit Granatapfel,   Ziegenkäse und Baumnüssen	CHF 14.50
Graved-Lachs-Tartar mit Apfelsalat und hausgemachtem Speck-Knusper serviert mit Toast und Butter	CHF 17.50
Rinds-Tatar mit Senf-Eis und Yuca-Chips serviert mit knusprigem Bürli und Butter verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados	CHF 21.50 gr. CHF 29.50

## Vegetarisch

Black-Pepper-Tofu mit Ingwer   Peperoncino, Frühlingszwiebeln und Jasmin Reis	CHF 20.50
Süsskartoffel-Quinoa-Curry    mit im Sesamöl gebratenen Reismudeln	CHF 23.50
Tagliatelle mit hausgemachtem Baumnuesspesto  und karamellisierten Feigen	CHF 19.50

## Fisch

Gebratenes Seeteufel-Medaillons auf Spinatbeet  Vanille-Kartoffeln und rassiges Feigen-Chutney	CHF 36.50
Wolfsbarschfilet mit Steinpilzrisotto und gerösteten Haselnüssen	CHF 30.50

## Fleisch

Rindsfilet (180g) mit Kaffee-Schokoladensauce Tagliatelle und Mini-Patisson	CHF 44.50
Hirsch-Entrecôte (200g) an Hagebuttensauce gebratene Polentaschnitte und Rotkraut	CHF 35.50
Pikantes Orangen-Poulet (180g)  mit Kartoffelgratin und Peperonata	CHF 26.50
Pferde-Entrecôte (220g) im Marroni-Kräutermantel mit Pfifferlingssauce und sämigen Kürbis-Risotto	CHF 34.50

## Klassiker

Zürcher Swiss Prime Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrösti und Marktgemüse	CHF 36.50
Berner Rösti mit Zwiebeln, Speck  und Freiland Spiegelei <i>(20min Wartezeit)</i>	CHF 20.50
Im Pankomehl paniertes Pouletschnitzel mit Berner Frites und Marktgemüse	CHF 24.50
Schweins-Cordonbleu mit Belper Knolle, Aarebierkäse und Schinken Frische Gnocchi und Marktgemüse <i>(20min Wartezeit)</i>	CHF 34.50

## Desserts

Frischgebackener Brownie  serviert mit hausgemachtem Feigen-Glace	CHF 12.50
Vegane Pastinaken-Zitronen-Crème	CHF 11.50
Mit Marroni und Birnen gefüllte Crêpes  serviert mit hausgemachter Cointreau-Glace	CHF 13.50
Glace	CHF 3.00
Frappé	CHF 9.50

- diverse Sorten – gerne informiert Sie unser Personal über das aktuelle Angebot



**Informationen zu Allergenen oder anderen Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen, können beim Personal eingeholt werden!**

*Wir achten bei der Auswahl unserer Lieferanten auf Regionalität, Nachhaltigkeit und gute Tierhaltung. Um die Qualität zu sichern, uns stets weiterzuentwickeln und Innovationen auf dem Markt zu erkennen, pflegen wir regelmässigen Kontakt zu unseren Partnern. Die Qualität unserer Produkte und eine gute Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten ist für uns eine Herzensangelegenheit.*

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Herkunftsdeklaration: Rind = CH, Schwein = CH, Geflügel = CH Pferd = CH Kalb = CH Wild = D Lachs = NOR Wolfsbarsch = GRE Seeteufel = FRA