



Suppen

Tagessuppe
(gerne verraten wir Ihnen das heutige Angebot) CHF 9.50

Spargelsuppe mit Bärlauch-Haube 🍄 ☒ CHF 10.50

Salate

Grüner Salat mit Apfel- und Melonenschnitz 🍄 ☒
Kernenmix und Hausdressing CHF 9.50

Gemischter Salat an feinem Hausdressing 🍄
mit gerösteten Kernen CHF 10.50

Gurken-Spargel-Avocado-Salat 🍄 ⑤
an hausgemachtem Dressing CHF 19.50

Frühkartoffel-Salat mit Radieschen, Kefen 🍄 ⑤
Sonnenblumenkerne und Dill CHF 15.50

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

Zwischengerichte

Frische Spargeln 🍄 CHF 21.50
mit hausgemachter Sauce Béarnaise CHF 29.50
→ mit frischen Rohschinken + CHF 2.50

Planted Tatar mit Salatbouquet 🍄 ⑤ CHF 17.50
serviert mit knusprigem Tomaten-Brötchen CHF 25.50

Rinds-Tatar mit hausgemachter Meersalzbutter und Kräuterschnee
serviert mit lauwarmen «Chnebeli-Brot» CHF 21.50
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados gr. CHF 29.50

Vegetarisch & Fisch

Tagliatelle nordische Art
mit Lachswürfeln, Dillsauce und sautierten Cherrytomaten CHF 27.50

Ravioli gefüllt mit Tomaten und Mozzarella 🍄
Hausgemachte Bärlauchpestosauce CHF 27.50

Spargelrisotto mit Estragon 🍄 ☒ CHF 25.50
serviert mit Parmesanflocken und Rucola

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi 🍄
mit bunten Cherrytomaten CHF 25.50

Burger Parade

Der Klassiker mit Rindfleisch im Burger Bun CHF 27.50
- Spiegelei, Speck, Brie, Lollo Rosso, Tomate und Essiggurken

Der Nordmann mit Lachs im Mohn Bun CHF 26.50
- Radieschen, Zwiebeln, Jungspinat und Tomate

Der Gärtner mit pflanzlichem Paddie im Sesam Bun 🍄 ⑤ CHF 27.50
- Lollo Rosso, Lauch, Zwiebeln, Tomate, Gurke

Der Intensive mit Tomme Vaudoise im Sesam Bun 🍄 CHF 25.50
- Knoblauch, Zwiebeln, Jungspinat, Tomate und Basilikum

Der Orientalische im Pita-Brot CHF 27.50
- Rindfleisch, Avocado, Peperoncini, Rucola, Gurken, Tomate

Wählen eine Sauce

- Hausgemachtes Curry Ketchup 🍄
 - Tartar 🍄
 - Barbecue 🍄
 - Salsa Gonzalez 🍄 ⑤
 - Vegane Chipotle Sauce 🍄 ⑤
- die Sauce kommt separat zu dir, Pommes inklusive

Fleisch & Geflügel

Rinds-Entrecôte Heritage mit Whisky Pfefferbutter ☒ CHF 49.50

Schweinskotelett in Kräutermarinade mit Café de Paris ☒ CHF 34.50

Geräuchertes Kalbssteak an Tasmanischem Pfefferjus CHF 44.50

Gefülltes Pouletbrüstchen mit Kräuterfrischkäse CHF 27.50
im Rohschinkenmantel an Rotweinjus

Wählen Sie Ihre Beilage

- Grüner Salat mit Apfel- und Melonenschnitz 🍄 ☒
 - Berner Frites oder Süsskartoffel-Frites 🍄 ☒ ⑤
 - Butternudeln 🍄
 - Salzkartoffeln 🍄 ☒
 - Spargel-Risotto 🍄 ☒
- eine saisonale Gemüseauswahl erhalten Sie zusätzlich dazu

Desserts

Lauwarmer Schokoladen-Brownie 🍄
mit hausgemachter Holunder-Glace CHF 9.50

Hausgemachte Bounty-Glace mit frischen Erdbeeren 🍄 CHF 11.50

Buttermilch-Pannacotta mit Rhabarber-Kompott 🍄 ☒
und glasierten Cashew-Nüssen CHF 8.50

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

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Herkunftsdeklaration: Rind = CH/CAN, Schwein = CH, Geflügel = CH Kalb = CH Lachs = NOR

Glutenfrei ☒

Vegetarisch 🍄

Vegan ⑤