



MO – SA 11.30 – 13.30 & 18.00 – 21.30 Uhr / Sonntag geschlossen

Suppen

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

Hühnercrème vom Schweizer Bio-Güggeli
mit hausgemachten Knoblauch-Croûtons CHF 10.50

Salate

Grüner Salat mit Apfel- und Birnenschnitzen
Kernenmix und Hausdressing CHF 9.50

Gemischter Salat an feinem Hausdressing
mit gerösteten Kernen CHF 10.50

Spinatsalat mit Randen
an hausgemachtem Apfeldressing CHF 11.50

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

Randencarpaccio mit warmem Geisskäse und Zedernkerne
mit Mandel-Orangen-Öl und Salatbouquet CHF 15.50

Planted Tatar mit Salatbouquet
serviert mit knusprigem Chiasamen-Gojibeeren-Brötchen CHF 17.50
CHF 25.50

Rinds-Tatar mit hausgemachter Meersalzbutter und Wachtelei
serviert mit lauwarmen Pitabrot CHF 21.50
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados gr. CHF 29.50

Vegetarisch, Fisch & Meeresfrüchte

Warmes Kohlrabincarpaccio
mit Salzkartoffeln und Soja-Lorbeer-Lack CHF 24.50

Tagliatelle Verdi all'Arrabbiata
mit Pastinakenschäum CHF 22.50

Winterspinat-Ziger-Tortellini an Safransauce
mit sautierten Cherrytomaten CHF 28.50

Mit Knoblauch marinierte Black-Tiger-Krevetten
an Pastissauce auf sämigem Lauchrisotto CHF 33.50

Gebratenes Lachsfilet mit Weissweinrisotto
und Apfelholz-Rahmsauce CHF 34.50

Fleisch & Geflügel

Rinds-Entrecôte (200g) an rosa Pfeffersauce CHF 49.50

Paprika-Rahmgulasch vom Schangnauer Wasserbüffel
serviert mit Sauerrahm CHF 34.50

Lamm-Entrecôte (200g) in Kräuter-Grünteekruste
an hausgemachtem Portweinjus CHF 46.50

Gebratenes Kalbsschnitzel
an Champignons-Rahmsauce CHF 37.50

Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Sojajus
mit Kreuzkümmel-Gemüsejulienne CHF 36.50

Wählen Sie Ihre Beilage

- Berner Frites oder Süsskartoffel-Frites

- Butternudeln

- Salzkartoffeln

- Kartoffelgratin

- Parmesan-Risotto

→ eine saisonale Gemüseauswahl erhalten Sie zusätzlich dazu

Desserts

Lauwarmer Schokoladen-Brownie
mit hausgemachter Cassis-Glace CHF 9.50

Apfel-Birnenstrudel
mit hausgemachter Zimt-Rum-Glace CHF 10.50

Crème Catalan mit Orangenschnitzen
und hausgemachtem Granola CHF 8.50

Glace CHF 3.00

Frappé CHF 9.50

- Erdbeere, Vanille, Stracciatella, Schokolade, Kaffee
Zitrone, Williams-Birne



**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 Kalb = CH Lamm = NZL Büffel = CH Lachs = NOR Krevetten = VNM