



Genuss in der Sommerzeit

Vorspeisen von Eugénia | Nazarii | Thomas

| | Vorspeise | Hauptgang |
|---|-----------|-----------|
| Sommersalat karamellisierte Kerne | 15 | 25 |
| Büffelmozzarella Datteltomaten Basilikum | 19 | 29 |
| Vitello Tonnato Melone rote Zwiebeln Kapern | 22 | 36 |
| Blattsalatherzen gebratene Kalbsleberstreifen | 21 | 35 |
| Hausgebeizter Lachs Avocado Mango | 22 | 36 |

Tatar – eine Spezialität des Hauses mit Brioche-Toast

| | 80 g | 120 g | 160 g |
|---|------|-------|-------|
| Der Klassiker aus Schweizer Rindfleisch | 27 | 39 | 45 |

Suppen von Fuaad | Zemerita

| | |
|---------------------------------|----|
| Unsere beliebte Weinschaumsuppe | 15 |
| Geeiste Tomatensuppe mit Ananas | 15 |

Veganes / Vegetarisches von Lucia | Sivaluxsan

| | Kleine Portion | Hauptgang |
|---|----------------|-----------|
| Rote Linsen-Spinat-Curry (vegan) Falafel-Bällchen Soja-Dip | 30 | 35 |
| Eierschwämmli-Ravioli Blattspinat Belperknolle | 32 | 37 |

Fischgerichte von Luzia | Mujinath | Stephanie

| | Kleine Portion | Hauptgang |
|--|----------------|-----------|
| Im Ittinger Bierteig gebackene Eglifilets Kräuterkartoffeln Apfel-Curry-Chutney oder Sauce Tartar | 38 | 43 |
| Wolfsbarschfilet Eierschwämmli-Risotto geschmolzene Datteltomaten | 39 | 44 |



Genuss in der Sommerzeit

Knusprige Rösti und dazu

| | Kleine Portion | Hauptgang |
|---|----------------|-----------|
| Pulled Beef 16 Stunden weichgegart BBQ-Sauce | 35 | 40 |
| Black Angus Rindsfiletspitzen Stroganoffsauce | 44 | 49 |
| Kalbsleberli frische Kräuter 44 | | 39 |
| Kalbsfiletspitzen Champignonsauce | 43 | 48 |

Fleischgerichte von Fateme | Kiano | Simone

| | Kleine Portion | Hauptgang | |
|--|----------------|-------------|-------------|
| Gebratene Schweizer Pouletbrust Rohschinken Salbei Eierschwämmli-Risotto geschmolzene Datteltomaten | | | 42 |
| Zartrosa gebratenes Lammnierstück Kräuterkruste Eierschwämmli-Ravioli Blattspinat | 44 | | 49 |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet Preiselbeermarmelade knusprig gebackene Kartoffelstäbchen | 40 | | 45 |
| Kalbsbraten 12 Stunden bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart Kräuterrahmsauce Kartoffelgratin Gemüse | 36 | | 41 |
| Black Angus Gourmet-Rindsfilet Rotweinschalotten Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse | 120 g 54 | 160 g 61 | 260 g 73 |

Fitnessteller

Bunte Sommersalate | Melonenrose

dazu ein Fleisch oder Fisch aus unserer Karte – ganz nach Ihrem Geschmack!

Wünschen Sie gerne eine grössere Portion?

Sagen Sie uns, wie viel Fleisch / Fisch Sie gerne hätten und Sie bezahlen bei uns nur die Warenmehrkosten.



Genuss in der Sommerzeit

Herkunftsdeklaration

| | |
|------------------------|--|
| Rindfleisch | *Amerika (*kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein) |
| Schweinefleisch | Schweiz |
| Kalbfleisch | Schweiz |
| Geflügel | Schweiz |
| Fisch | Schweiz / Deutschland / Estland / Russland |
| Lamm | Australien / Neuseeland (kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein) |

Nahrungsmittelunverträglichkeit

Bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit beraten wir Sie sehr gerne über die Zusammensetzung unserer Gerichte.