

Speisekarte

36. Inspiration

Vorspeisen

CHF

Kokosnusssuppe | Ingwer | Zitronengras | Kaffir-Limettenblätter
Auberginentäschli | pikant | Erdnuss | Chili | Koriander
vegan | a, e, l 12.00

Fenchelsuppe | Speckchips | Sauerrahm | Apfel | Safran
g, l, o 11.00

Kürbiscarpaccio | Ziegenkäse | gratiniert
Orange | geröstete Kürbiskerne | Senfdressing
vegetarisch | g, m, o 13.00

Tatar von geräucherter Forelle | CH | hausgemachte Zitronenmayonnaise
Echalotte | Sardellen | Kräuter | Pumpernickel | Chicorée
a, c, d, g, m, o 17.00

Nüsslisalat | Ei vegetarisch | c 14.00
mit Speck (CH) 16.00

Gemischter Blattsalat 12.00
Karotte | Kabis | Cherrytomaten | geröstete Kerne
vegetarisch | h

Dressing nach Wahl:

Preiselbeer-Joghurtdressing vegetarisch | c, g, m, o

Italienisches Dressing vegan | c, l, m, o

Französisches Dressing vegetarisch | c, f, g, l, m, o

Hauptgänge**CHF**

8610-Kalbshackbraten CH Steinpilzrahmsauce Wintergemüse Taglierini <small>a, c, g, l, o</small>	34.00
Siedfleisch CH Bouillongemüse Salzkartoffeln Senf Preiselbeeren Meerrettich mit oder ohne Markbein <small>g, l, m</small>	37.00
Schweinsfiletmedaillon CH Speck Olivenhaube Balsamico-Jus Rotwein-Echalotten Chicorée Rosmarinpolenta <small>a, g, l, o</small>	39.00
Geschmorte Entenkeule F Jus Rotkraut Marroni Kartoffelgaletten <small>c, g, l, o</small>	28.00
Gebratener Kabeljau Fenchelgemüse Oliven getrocknete Tomaten Kapern Kräuter geröstete Mandeln Tomatenrisotto <small>d, g, h, l, o</small>	29.00
«Catch of the Day» Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	Marktpreis
Kichererbsencurry Kürbis Broccoli Granatapfel Limetten Koriander Basmatireis <small>vegan l</small>	22.00
Wirsingroulade Polenta Karotten Randen Steinpilzrahmsauce <small>vegetarisch c, g, l, o</small>	25.00
Cannelloni Federkohl Ricotta Kürbiskerne Karotte Parmesan Zitronenschaum Safran <small>vegetarisch a, c, g, l, o</small>	24.00

Bei unseren Hauptgängen servieren wir jeweils Fisch und Fleisch zu 180 Gramm.

Unsere Produkte beziehen wir vorzugsweise von Produzenten aus der Region und von Lieferanten aus der Schweiz.

Für unsere kleinen Gäste**CHF**

Paniertes Schweinsschnitzel | Pommes frites | Gemüse

a, c, g, l, o

16.00

8610-Kalbshackbällchen | Rahmsauce | Pasta | Gemüse

a, c, g, l, o

15.00

Pasta | Tomatensauce | Parmesan

a, c, g, l

12.00

Fischstäbli | Pommes frites | Gemüse

a, d, g

15.00

Sie können auch gerne etwas aus unserer Karte zusammenstellen für Ihre Liebsten.
Fragen Sie einfach unsere Servicemitarbeitenden.

Diese Menüs gelten ausschliesslich für Kinder bis 12 Jahre.

Desserts**CHF**

Bananenmousse im Schokoladenmantel | Passionsfruchtsorbet | Mangosalat 12.00
 vegetarisch | a, c, g Happli 6.00

Quittenvariation vom hauseigenen Baum 13.00
 Quittenkuchlein | frittiert | Zimt und Zucker | Vanillesauce
 Quittensorbet
 vegetarisch | a, c, g, o

Geschmorte Papaya | Gewürze | Dattelsorbet | caramelisierte Pekannüsse 12.00
 Vegan, h

Täglich selbstgemachte Patisserie

Käse

Kasespezialitat | 3 Sorten | selbstgemachter Feigensenf 16.00
 vegetarisch | g, l, m, o

Allergen-Liste

- a Glutenthaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- o Schwefeldioxid und Sulfide
- p Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- r Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse