


Der Küchenchef empfiehlt:

The chef recommends:

Mittagsmenü der Woche / Lunch menu of the week:

Inklusive kleinem, grünen Salat / small green salad included:

Saltimbocca vom Schwein mit Rotweinjus, Risotto und Saisongemüse Saltimbocca of pork with red wine jus, risotto and seasonal vegetables	24.50
Gebratenes Forellenfilet mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln und Spinat Fried trout fillet with white wine sauce, boiled potatoes and spinach	26.50
Randenrisotto mit Parmesan  Beetroot risotto with parmesan	19.50

Vorspeisen/Starters

Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern Veal with tuna sauce and capers	22.50
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan Beef carpaccio with rocket and parmesan cheese	21.50
Rindstatar mit Toast und Butter Beef tartare with toast and butter	22.50

Schärfegrad nach Wunsch - mild/mittel/scharf
Degree of spiciness as desired - mild/medium/spicy

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MWST / All prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT

Hauptgänge/main courses

<p>Gebratenes Eglifilet mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat <i>Fried river perch with almond butter, boiled potatoes and spinach</i></p>	32.50
<p>„Fang des Tages“ mit Fregola Sarda, Pilzen und Tomaten *Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Fisch des Tages <i>Catch of the day with fregola sarda, mushrooms and tomatoes</i> *Please ask our staff for the fish of the day</p>	36.50
<p>„Tagliata di Manzo“ In Scheiben geschnittenes Rindfleisch mit Tomaten, Rucola und Parmesan <i>Sliced beef with tomatoes, rocket and parmesan cheese</i></p>	38.50
<p>Geschmorte Rindskopfbäggli mit Rüebli, Portweinjus und Rahmpolenta <i>Braised beef cheeks with carrots, port wine jus and creamy polenta</i></p>	34.50
<p>Rindersteak mit gemischtem Salat oder Pommes Frites und Gemüse <i>Beef steak with mixed salad or French fries and vegetables</i></p>	38.50
<p>Schweinesteak mit gemischtem Salat oder Pommes Frites und Gemüse <i>Pork chop with mixed salad or French fries and vegetables</i></p>	32.50
<p>Fischknusperli und Tartaresauce mit gemischtem Salat oder Pommes Frites und Gemüse <i>Deep Fried fish fillet and Tartar-Sauce with mixed salad or French fries and vegetables</i></p>	24.50
<p>Hausgemachte Feigen-Frischkäse Ravioli im Randenteig  mit gebratener Birne an Thymianbutter <i>Homemade fig and cream cheese ravioli in beetroot dough with roasted pear and thyme butter</i></p>	26.50

Dessert/dessert

<p>Zweierlei von der Schokolade mit mariniertes Mango <i>Two preparations of chocolate with marinated mango</i></p>	12.50
--	-------

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MWST / All prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT

 vegetarisch

 vegan