



Mittagsmenü

Marmor vom Tafelspitz
mit Meerrettich, Apfel und Sauerrahm

Cappuccino von der Petersilienwurzel
unter der Kräuterhaube
mit gebratener Jakobsmuschel

Kalbshaxe aus dem Ofenrohr
mit cremigen Taleggio-Ravioli

Grosis gratinierte Rotwein-Zwetschgen
mit Tonkabohnen-Glace

3-Gang: CHF 72

4-Gang: CHF 89

Weinbegleitung

Tafelspitz – Schwarz-Weiss, Johann Schwarz
16/dl

Cappuccino – Sancerre, Domaine de Terres Blanches
13/dl

Kalbshaxe – Badilante, Podere 414
10/dl

Zwetschgen – Riesling Goldkapsel Spätlese, Knipser
14/5cl

Klein Aber Oho

Schweizer BIO-Nüsslisalat mit pochiertes Freilandei und Pfifferlingen	32
Marmor vom Tafelspitz mit Meerrettich, Apfel und Sauerrahm	28
Cappuccino von der Petersilienwurzel mit gebratener Jakobsmuschel	32

Guter Fang aus Fluss und Meer

Gratinierter Seeteufel auf Sizilianischer Art mit Thymian und Minze	68
---	----

Heisses aus unserer Küche

Gebratenes Kalbsrückenfilet mit Safran-Falafel, Hummus und Waldpilzen	68
Filet-Medaillon vom Bison mit 7-Pfeffer gebraten	85
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit cremigen Taleggio-Ravioli	58

Kleine süsse Sünden

Gerührter Eiskaffee «Attisholz»	24
Bunte Sorbetvariation	24
Grosis gratinierte Rotwein-Zwetschgen mit Tonkabohnen-Glace	26

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir grossen Wert.
Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange gebührend Platz auf der Speisekarte.

Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie?
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden.
Am besten lassen Sie es uns aber schon vor Ihrem nächsten Besuch wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besonderen Wünsche haben.

Deklaration

Rind:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Bison:	Canada
Seeteufel:	Island