



Mittagsmenü

Zweierlei vom geräucherten Wildlachs

Glasiertes Milchlamm Raviolo mit Morcheln und Schrobenauser Spargel

Iberico Filet im Kartoffelmantel «Katalanische Art»

Gebrannte Creme von weissem Kaffee
mit Holunder und Erdbeeren

3-Gang: CHF 86

4-Gang: CHF 98

Weinbegleitung

Sie möchten den passenden Tropfen geniessen zum Gericht?

Ob nun eine klassische Weinbegleitung oder eine non-alkoholische Reise

gewünscht ist, wir servieren den passenden Begleiter.

Klein Aber Oho

Souffliertes Freilandeil mit Nüsslisalat und Trüffel-Mousseline	32
Zweiterlei vom geräucherten Wildlachs	38
Glasiertes Milchlamm Raviolo mit Morcheln und Schrobenauser Spargel	34

Guter Fang aus Fluss und Meer

Gratinierter Seeteufel auf Caponata mit Thymian und Minze	68
---	----

Heisses aus unserer Küche

Iberico Filet im Kartoffelmantel «Katalanische Art»	68
Geschmorte Kalbsbacken aus dem Ofenrohr «Ras el Hanout»	62
Wiener Schnitzel „Attisholz“	68

Kleine süsse Sünden

Gerührter Eiskaffee «Attisholz»	24
Bunte Sorbet Variation	24
Gebrannte Creme von weissem Kaffee mit Holunder und Erdbeeren	28

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 besondere Wünsche haben.

Deklaration

Kalb und Schwein	Schweiz
Seeteufel:	Island
Lachs	Irland