



Mittagsmenü

Tartar vom Gelbflossen-Thunfisch «Asia-Style»

Offenes Ricotta-Raviolo im Bärlauch-Schaum

Gebratenes Rinderfilet-Medaillon mit pflückfrischen Morcheln

Warmes Schokoladentarte
mit Rhabarber und Tonka-Glace

3-Gang: CHF 86

4-Gang: CHF 98

Weinbegleitung

Sie möchten denn 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
Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch «Asia-Style»	38
Ricotta-Raviolo im Bärlauch-Schaum	34

Guter Fang aus Fluss und Meer

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

Heisses aus unserer Küche

Gebratenes Rinderfilet-Medaillon mit pflückfrischen Morcheln	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
Warmes Schokoladentarte mit Rhabarber und Tonka-Glace	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 besonderen Wünsche haben.

Deklaration

Kalb und Rind:	Schweiz
Seeteufel:	Island
Thunfisch	Philippinen