

Vorspeisen

Pflücksalat mit Fetakäse und mariniertes Melone	7,00 €
Tafelspitz-Röllchen mit Gemüse gefüllt an Limette, Ingwer und Koriander	12,00 €
Salat vom Pulpo mit Frühlingszwiebel und eingelegtem Fingermais	14,00 €

Zwischengerichte

Artischocken-Schaumsuppe mit Rauke und Pinienkernen	9,00 €
Gebratene Rotgarnelen und Jakobsmuschel mit Zucchini, Kirschtomate und Quinoa	16,00 €

Hauptgerichte

Ricotta-Ravioli mit Tomate und gebratene Pilze	21,00 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Safranrisotto und geschmortem Fenchel	24,00 €
Barbarie Entenbrust mit Polenta und Mangold	25,00 €
Lammragout mit Kräuter-Bulgur und breiten Bohnen	24,00 €
Roastbeef vom Simmentaler Weiderind mit gebratenen Kräutersaitlingen und Pommes Carrées	28,00 €

Desserts

Crème brûlée mit Sorbet	7,50 €
Aprikosenküchlein mit Vanilleeis und Sabayon	9,00 €
Zitronentarte mit marinierten Beeren und Joghurteis	12,00 €

In allen Gerichten können Allergene enthalten sein. Bitte wenden Sie sich bei Fragen an uns.