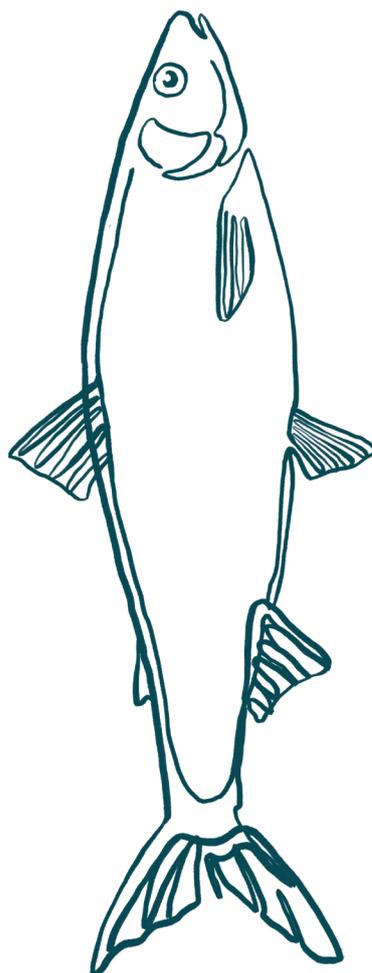


Abig-Emppfehlilig



Fisch: CH

Fleisch: CH

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir gerne auf Anfrage.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Wein Highlights

Schaum

Prosecco Rosé Brut - DOC

L'Anima di Vergani - Venetien
Glera, Pinot Noir

Lebendig, fruchtig und frisch,
mit edlem Finish.

1dl 11 | 7.5dl 68

Weiss

Beaujolais Blanc Classic

Jean Paul Brun - Beaujolais
100% Chardonnay

Pfirsich, Zitrusfrüchte und Honig im Glas; frisch
und schöner Schmelz am Gaumen.

1dl 9.5 | 7.5dl 66

Rot

Moro Cannonau di Sardegna DOC | 2022

Cantina Mesa - Sardinien
100% Cannonau

Dieser Wein verfügt über eine ausgewogene
Struktur mit kräftigen Tanninen und fasziniert
durch eine tolle Frucht.

1dl 11.5 | 7.5dl 78

Gaumenfreuden

Vorspeise | *starter*

Nüsslisalat

Speckdressing | Croûtons
lamb's lettuce | bacon dressing | croutons

18

Weissweinsuppe

Weisswein | Schnittlauch
chive and white wine soup

15

Hauptspeise | *main course*

Zander

Schweizer Zanderfilet | Blutwurstpraline |
Sauerkraut | Kartoffelpüree

*Swiss pike-perch fillet | black pudding praline |
sour cabbage | mashed potatoes*

49

Kalb

Geschmortes Kalbskopfbäggli | Barolo-Sauce |
geröstetes Wurzelgemüse | Rollgerste

*braised veal head cheek | barolo sauce |
roasted root vegetables | pearl barley*

52

Dessert | *dessert*

Haselnussparfait

Orangensauce | Buttercrumble | Mandarinenfilets
orange sauce | butter crumble | mandarin fillets

16

