

Lieber Gast

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant zu begrüßen.

Unsere frischen, qualitativ hochwertigen Gerichte sind hausgemacht. Dabei legen wir grossen Wert auf eine saisonale Küche und verwenden vorzugsweise Produkte aus der Schweiz.

Unser Angebot ist aus diesen Gründen bewusst klein aber fein. Die ausgewählten Gerichte auf der Karte werden durch das Menü auf der Schiefertafel ergänzt. Gerne dürfen Sie diese miteinander kombinieren.

Unser erklärtes Ziel ist es, Sie mit frischen Köstlichkeiten im Magen und einem Lächeln im Gesicht wieder zu verabschieden.

Falls Sie spezielle Wünsche haben oder an Unverträglichkeiten oder Allergien leiden, teilen Sie uns dies bitte im Voraus mit. Wir nehmen gerne darauf Rücksicht.
Über die Herkunft unserer Produkte gibt der Service gerne Auskunft.

VORSPEISEN

| | |
|--|-------------|
| Felsenegg-Salat mit Kernen | 13.00 |
| Marktfrischer Blattsalat mit Sonnenblumen-Baumnuss- und Kürbiskernen | |
| Randen geröstet mit Geisskäse | 16.00 |
| Verschiedene geröstete Gemüse kombiniert mit Randen und Geisskäse | |
| Falafel mit Peperoni, Süsskartoffeln und Gemüse (vegan) | 16.00/24.00 |
| Kichererbsen-Hacktätschli mit Peperonisauce, Süsskartoffeln und marktfrischem Gemüse | |

SUPPE

| | |
|--------------------------------|-------|
| Lauch-Ingwersuppe mit Crevette | 12.00 |
|--------------------------------|-------|

PASTA

| | |
|---|--------------|
| Frisch gemachte Tages-Ravioli | 18.00/ 24.00 |
| Bitte Fragen Sie das Servicepersonal nach der aktuellen Sorte | |
| Papardelle mit Bolognese | 18.00/ 24.00 |
| Hausgemachte Pasta mit Fleischsauce | |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|-------|
| Kalbskotelett mit Pommes Frites und marktfrischem Gemüse | 58.00 |
| Sautierte Kalbsleberli mit Spätzli | 34.00 |

| | |
|--|--------------|
| Boeuf Bourignon mit Salzkartoffeln im Pfännchen serviert | 33.00 |
| Geschmorte Rindsfleischwürfel mit Karotten Speck Zwiebeln und Champignons | |

DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Lauwarmes Schoggiküchlein mit Sauerrahmglacé | 14.00 |
| Tarte Tatin nach Felsenegg Art mit Tonkaglacé | 9.00 |
| Crema Catalana | 8.00 |
| Tiramisu im Glas | 9.00 |
| Hausgemachter Trüffelbrie mit unserem Feigen-Nussbrot | 13.00 |
| Hausgemachte Glacés – fragen Sie das Servicepersonal nach den aktuellen Sorten | |
| Pro Kugel | 3.90 |
| Mit Rahm | + 1.50 |