

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.

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	
Cavatelli 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

DESSERTS

Lauwarmes Schoggiküchlein mit Birnen-Williamsglacé	14.00
Tarte Tatin nach Felsenegg Art mit Tonkaglacé	9.00
Crema Catalana	8.00
Tiramisu im Glas	9.00
Käseteller	13.00
Verschiedene Käse aus der Schweiz und Italien	
Hausgemachte Glacés – fragen Sie das Servicepersonal nach den aktuellen Sorten	
Pro Kugel	3.90
Mit Rahm	+ 1.50