

Unser Menu am Sonntag

Crevettenzweierlei mit Sesam
bunter Thaisalat mit Avocados, Lotuswurzel und kleinen Tomaten Fr. 32.--
oder

Rehterrine mit Foie-gras, Pistazien und Preiselbeeren
Sellerieallerlei und Quitte, Briochetoast 36.--
oder

Nüsslisalat mit Ofentopinamour
und gebratenen Eierschwämmli 28.--
oder

Carbonara vom hausgeräucherten Lachs 38.--
mit Schwarzwurzeln und Kürbis

Doppelte Consommé vom Hirzler Reh mit Eierstich, Gemüse 20.--
Blätterteiggebäck

Rindsfilet und 72h geschmorte Haxe mit Rotwein und Schalotten Fr. 54.--
Steinmühlepolenta und buntes Gemüse mit Pilzallerlei
oder

Hohrücken vom Säuli aus unserm Holzofen mit Rosmarin und Honig 48.--
Kartoffelgratin, Rotkraut mit Marroni, Stachis und Pastinaken
oder

Walliser Eglifilet als Tempura mit 54.—
Dampfkartoffeln und Lauchgemüse mit Fenchel
oder

Curry von geräuchertem Tofu und Gemüse Fr. 52.--
Basmatireis mit Sesam und feinen Beilagen

Hausgemachter Panettone 20.50
mit Caramelköpfli und Zitrusfrüchten
oder

Mangosüppchen mit Weisser Schokoladenmousse
und Pistaziencaramel Fr. 20.50

Suppe oder Salat und Hauptspeise Fr. 65.—
Hauptgericht mit Vorspeise Fr. 80.—
Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert Fr. 112.--
2 Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht und Dessert Fr. 125.—

Wenn sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder Vegetarier sind, dürfen sie gerne unsere
Mitarbeiter im Service fragen