

Unser Menu am Sonntag

Tartar vom Emmentaler Piemonteser Rind mit Miso-Eigelb
Randenzweierlei, Topinambour und Mönchsbart 34.--

oder

Im Sake Temperiertes Bömlo Salmfilet mit frischem Wasabi 32.--
grüner Spargel, Eiszapfen und Avocados

oder

Kopfsalatherz mit Datteltomaten aus dem Ofen 28.--
Büffelmozzarella und Bärlauch

oder

Weisser Flaacher Spargel mit Braunbutterschaum 28.--
und Spargelshot

Grünes Currysüppchen mit Crevettencake und Pulpo 25.--

Muotataler Gitzi mit Frühlingsknoblauch und Kräutern 58.—
Kleine, neue Bratkartoffeln, Rübli und Morchelspinat

oder

Rindsfilet und geschmortes Bäggli mit Schalotten 58.—
Kartoffelallerlei und Gemüse garnitur

oder

Knusprige Walliser Eglifilet mit Limetten-Tartarsauce 58.--
Dampfkartoffeln und Zucchini gemüse und Artischocken

oder

Frische Morcheln mit Spargelzweierlei und Topinambour 54.--
feine hausgemachte Nudeln

Griechischer Yoghurtcake 20.50

eingemachte Quitten, Pistazien und caramelisierte Teigfäden
oder

Rhabarberstrudel mit Frischkäse 20.50

Sorbet von Mara de bois Erdbeeren

Tagessuppe oder Menusalat und Hauptspeise Fr. 68.—

Hauptgericht mit Vorspeise oder Tagessuppe Fr. 81.—

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