

Saisonale Genüsse...

Vorspeisen

SFr.

Herbstlicher Blattsalatstrauss mit Datteln und Kürbiskern-Krokant
vollendet mit lauwarmen Pilzen und Honig-Senf Vinaigrette 15.80

Kleine Portion 12.80

Knackiger Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Brotcroûtons 15.80

Kleine Portion 12.80

Parmesan-Süppchen mit verbrannten Brotcroûtons 10.50

Fleischlos geniessen

Feines Steinpilz-Risotto verfeinert mit Creme Fraiche
garniert mit Parmesan-Chip und frischen Kräutern 26.50

Vegane Ravioli gefüllt mit Ratatouille, verfeinert mit Feigen-Pesto, Nüssen und Datteln
vollendet mit frischem Rucola und Peperoncini 26.50

Sämige Gyrenbader Käsespätzle mit mariniertem Kohlsalat
garniert mit Röstzwiebeln und karamellisierten Apfelschnitzen 27.50

Fleisch

Zartes Steinenbachtaler Lammcurry garniert mit Chili-Ananas
dazu Pinienkern-Reis und Saisongemüse 36.50

Geschmorte Kalbsbäggli mit Rotwein-Schalotten und Rosmarin
serviert mit Steinpilz-Risotto und Marktgemüse 43.50

Kalbsschnitzel an Steinpilz-Jus garniert mit glasiertem Wurzelgemüse
serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüsegar nitur 44.50

Fisch

In Kräuter-Öl sautiertes Kabeljaufilet an feinem Lakritz balsamico
serviert mit Kurkuma-Reis und Sesam-Pak Choi 36.50

alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

