

S o m m e r



## Vorspeisen

Gazpacho mit Wassermelone und Zitronen- Verveine Vegan	9.80	14.80
Caprese mit Berner Rose Tomaten und Büffelmozzarella L	16.50	23.80

## Hauptgänge

Rindstatar mit Cognac, hausgemachtem Brioche und Schnittlauchbutter G, L, E, Snf	24.50	36.50
Roastbeef Kalt aufgeschnitten mit Tartaresauce, Bohnenkraut und gemischtem Salat E, Sllr, Snf		29.50
Wurst- Käsesalat Cervelat und Greyerzer mit gemischtem Salat G, L, E		20.50

Zanderknusperli mit Zitronenmayonnaise und gemischtem Salat G, E, F	28.50
Fregola Sarda Italienische Pasta aus geröstetem Hartweizengriess, mit Spinatpesto, Stangensellerie und Aprikosen G, Vegan	25.50
Sautierter Rubiger Seesaibling mit Spinat- Fregola Sarda, Stangensellerie, Aprikosen und Beurre Blanc G, L, F	35.50
Sautierte Pouletbrust mit Kräuterbutter und gemischtem Salat E	27.50
Schweinshalssteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat G, E	30.50

Bei starken Allergien, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

G Gluten

L Laktose

E Eier

F Fisch

K Krustentiere

N Nüsse

Slr Sellerie

Snf Senf

P Pilze