

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	16.80	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		29.80
Wurst- Käsesalat Cervelat und Greyerzer mit gemischtem Salat G, L, E		21.50

Zanderknusperli mit Zitronenmayonnaise und gemischtem Salat G, E, F	28.80
Fregola Sarda Italienische Pasta aus geröstetem Hartweizengriess, mit Spinatpesto, Stangensellerie und Aprikosen G, Vegan	25.50
Sautiertes Saiblingsfilet (Fischzucht Guibert, Cornaux,VD) mit Spinat- Fregola Sarda, Stangensellerie, Aprikosen und Beurre Blanc G, L, F	38.50
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter und gemischtem Salat E	27.50
Schweinshalssteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat G, E	31.50
Entrecôte mit Kräuterbutter und gemischtem Salat E	39.50
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter und gemischtem Salat E	34.-

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