



Starter Vorspeise

















Rindercarpaccio mit knusprigen Pita, Schalotten, eingelegten Senfsamen, Chilly Mayonnaise und Parmesan Beef carpaccio, crispy pita, shallot, pickled mustard seeds, chilly mayonnaise and parmesan (1-5-6-10-11)	29 CHF
Forellengravlax, geräucherter Frischkäse, Zitronenperlen an Soja- und Mirindressing Trout gravlax, smoked cream cheese, lemon pearls, soya and mirin dressing (8-9-10-11)	22 CHF
Chef's Special: Moussaka-Kroketten Chef's special moussaka croquette (1-4-5-10)	15 CHF
Rote Beete, Ziegenkäsecreme, Vinaigrette von roten Früchten, Walnüsse und Granny-Smith-Apfel  Beetroots, goat cheese cream, red fruits vinaigrette, walnuts and granny smith (2-10-11)	15 CHF
3erlei Pilze: gegrillt, cremig und knusprig  Mushrooms three ways ; grilled, creamed and crispy (1-9-10-11)	28 CHF
Ceasar Salat mit Hähnchenbrust Chicken Caesar salad (1-5-6-10-11-8)	25 CHF
Grüner Salat mit Croutons, Parmesan, französischem Dressing Green salad, croutons, parmesan and french dressing (1-10-11)	10 CHF
Kürbis-Marronensuppe Pumpkin and chesnut soup (2-10)	12 CHF

Main Hauptgang



- Geschmorter Ochsenschwanz, Wintergemüse und Trüffeljus** 33 CHF
Braised oxtail, winter vegetables and truffle jus
(4-11-10)
- Sanft gegartes Lamm, geröstete Selleriewurzel, Lammjus** 41 CHF
Slow cooked lamb, roasted celery root, lamb jus
(4-10-11)
- Gebratenes Entenfilet, Süsskartoffelpüree und Orangensauce** 35 CHF
Roasted duck filet, sweet potatoes puree and orange sauce
(10-11)
- Frittierte Forelle, gerösteter Knoblauch, Kartoffelpüree und Tartarsauce** 33 CHF
Deep fried trout, roasted garlic and potatoes puree, tartar sauce
(1-5-6-11)
- Pilzrisotto mit gegrillten Austernpilzen** 29 CHF
Mushroom risotto, grilled oyster mushrooms
(10)
- Hausgemachtes Käsefondue (Vacherin und Gruyère)** 33 CHF
serviert mit Brot, Kartoffeln und Gewürzgurken
Homemade cheese fondue (Vacherin and Gruyère)
served with bread, potatoes and pickles
(10-11)

Allergene / Allergens














 1 - Gluten Gluten	 5 - Eier Eggs	 9 - Soyabohnen Soybeans	 13 - Erdnüsse Peanuts
 2 - Nüsse Nuts	 6 - Senf Mustard	 10 - Milch Milk	 14 - Muscheln Mollusc
 3 - Krustentiere Crustaceans	 7 - Lupine Lupin	 11 - Sulfat Sulphite	
 4 - Sellerie Celery	 8 - Fisch Fish	 12 - Sesam Sesame seeds	

 Vegetarisch
Vegetarian  Vegan
Vegan

Dessert

Tarte Tatin von karamellisierten Äpfeln mit Vanilleeis Tatin tart with caramelized apples and vanilla ice cream (1-2-5-10)	13 CHF
Schokoladen-Orange-Moelleux-Kuchen Chocolat and orange moelleux cake (1-5-10)	13 CHF
Cheesecake mit gesalzenem Karamell Salted caramel Cheesecake (1-10)	13 CHF
Reis-Pudding mit Kokosmilch ✓ Riced cocomilk pudding (1-10)	9 CHF
Frische Früchte ✓ Fresh fruit platter	9 CHF
Eiscreme / Sorbet (eine Kugel) Ice cream / Sorbet (one scoop) (2-5-10)	4 CHF

Allergene / Allergens

 1 - Gluten Gluten	 5 - Eier Eggs	 9 - Soyabohnen Soybeans	 13 - Erdnüsse Peanuts
 2 - Nüsse Nuts	 6 - Senf Mustard	 10 - Milch Milk	 14 - Muscheln Mollusc
 3 - Krustentiere Crustaceans	 7 - Lupine Lupin	 11 - Sulfat Sulphite	
 4 - Sellerie Celery	 8 - Fisch Fish	 12 - Sesam Sesame seeds	


 **Vegetarisch**
Vegetarian

 **Vegan**
Vegan

For children
Für Kinder


29 CHF

Hauptgänge - Main courses

Gemüse-Lasagne 
Vegetable lasagna
(1-4-5-10)

Fritierter Fisch mit Reis, Pommes Frites oder Gemüse
Deep fried fish with a choice of rice, french fries or roasted vegetables
(1-5-8)

Hähnchenfilet mit Reis, Pommes Frites oder Gemüse
Chicken filet with a choice of rice, french fries or roasted vegetables

Nudeln mit Parmesan und Butter 
Parmesan and butter pasta
(1-5-10)

Desserts

Frische Früchte 
Fresh fruit platter

Kugel Eiscreme oder Sorbet
Ice cream or sorbet scoop
(2-5-10)


Allergene / Allergens

 1 - Gluten | Gluten

 2 - Nüsse | Nuts

 3 - Krustentiere | Crustaceans

 4 - Sellerie | Celery


 5 - Eier | Eggs

 6 - Senf | Mustard


 7 - Lupine | Lupin

 8 - Fisch | Fish

 9 - Soyabohnen | Soybeans

 10 - Milch | Milk

 11 - Sulfat | Sulphite

 12 - Sesam | Sesame seeds

 13 - Erdnüsse | Peanuts

 14 - Muscheln | Mollusc

 Vegetarisch
Vegetarian  Vegan
Vegan