

ISCHTIGER

VORSPEISE/HAUPTGANG

METZGERSTÜBLIS MÄRITSALAT MIT GEMÜSESTREIFEN,
GERÖSTETEN KERNEN UND LINSENSPROSSEN

10.50

„CHÈVRE CHAUD“ MARINIERT MIT „PETERLI-PISTOU“
RÜEBLIMARMELADE AUF GARTENSALAT

17.50 / 27.50

HERBSTSALAT MIT KÜRBIS-SHIITAKE-CHUTNEY UND RÖHSCHINKENCHIPS
AN ZWETSCHGEN-SCHALOTTEN-VINAIGRETTE

16.50 / 25.50

GESCHMORTER PULPO „GALIZISCHER ART“
UND „PIMIENTOS DE PADRON“

23.50 / 35.50

„SWISS PRIM“ RINDSTATAR MIT ARTISCHÖCKEN-BAUMNUSS-LINSENSALAT
UND HAUSGEMACHTER „FOUGASSE“

26.50 / 35.50

SUPPE, RISOTTO UND PASTA

MANDEL-KNOBLAUCHCRÈMESUPPE MIT TESSINER CHORIZO

14.50

„TERRENI ALLA MAGGIÀ“ RISOTTO
MIT BIRNEN, CICORINO ROSSO UND BLEU D'AUVERGNE

24.50 / 29.50

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT „COEUR DE BOEUF“-TOMATEN,
SALBEI UND ZITRONE

24.50 / 29.50

„LE MENU PROVENÇAL“

UNSER ÜBERRASCHUNGSMENU MIT ZWEI VORSPEISEN, HAUPTGANG UND KÄSE
UND/ODER DESSERT FÜR 78.- ODER 85.-

USEM WASSER

ZANDERFILET MIT GERÖSTETEM REISCRUMBLE AUF „HUMMER-BEURRE-BLANC“ 45.-

D's FLEISCH

LAMMIERSTÜCK AUF CANNELLINIBOHNEN-LAVENDELPÜREE 47.-
(KLEINERE PORTION 42.-)

GESCHMÖRTER OBERLÄNDER SCHWEINSBAUCH (36 STD.)
AUF INSWERJUS MIT TOMATEN-KIRSCHEN-CONFIT 35.-

„SEFTIGER“ RINDSFILET MIT EIERSCHWÄMMLI-SPECKBUTTER UND MERLOTJUS 49.-
(KLEINERE PORTION 44.-)

SEELÄNDER POULET-„PAUPIETTE“ MIT
RÖHSCHINKEN-RICOTTA UND PORTWEIN-FEIGE 39.-

BYLAGE

SARIETTE-BRATKARTOFFELN, CAMARGUE REIS, BRAMATA-POLENTA, SPÄTZLI

UND ÜBRIGENS...

IST UNSERE KARTE EHER KLEIN UND WIRD ALLE ACHT WÖCHEN NEU GEBÖREN. DAS ERLAUBT UNS, SAISONAL UND FRISCH, OHNE FERTIGPRODUKTE ZU ARBEITEN. WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCHSORTIMENT SOWIE KÄSE UND DIE MÉDITERRANEN SPEZIALITÄTEN VOM MÄRIT VOR UNSERER TÜR. WIR ACHTEN AUF ARTGERECHTE TIERHALTUNG. AUSSER DEM NEUSEELÄNDISCHEN UND IRISCHEN LAMM (AUCH DANIS BIO-LÖTSCHENTALER-LAMM) STAMMT ALLES FLEISCH VON UNSEREN METZGERN RÖTHLISBERGER-BÖSS, MÖSER-MUSTER, „SWISS PRIM“ (TRAITAFINA) UND POLAR COMESTIBLES AUS DER SCHWEIZ. WEITER BESCHRÄNKEN WIR UNSER FISCHANGEBÖT AUF NICHT BEDRÖHTE ARTEN. SELBSTVERSTÄNDLICH SIND BEI UNS SÄMTLICHE SAUCEN UND UNSER SALATDRESSING HAUSEGEMACHT. VOILÀ, WIR WÜNSCHEN „BON APPÉTIT!“

DIE PREISE SIND IN CHF UND INKL. MWST.

GERNE AKZEPTIEREN WIR NEBEN BARGELD AUCH POSTCARD UND
MAESTRO

SÜESSI UND UNWIDERSTEHLECHI SÜNDE

„LA TARTE TATIN DE MAGALI“ MIT VANILLEGLACE 14.50

„CRÈME CATALANE“ 10.50

BRETONISCHES SABLÉ MIT WEISSEM SCHÖGGIMOUSSE,
SÜSSKARTOFFEL-CRÈME UND ZWETSCHGEN-KARDAMOM-KOMPOTT 14.50

„FONDANT AU CHOCOLAT“ MIT VANILLEGLACE 12.50

MIRABELLEN-VANILLE-SORBET MIT HUMBELS MIRABELLEN-BRAND 14.50

HAUSEGEMACHTE GLACEN UND SORBETS, PRO KUGEL 4.50

DAS SORBET LÄSST SICH AUCH MIT PROSECCO +CHF 5.50
ODER LIQUEUR +CHF 5.50 GENIESSEN

DIVERSE RÖHMILCHKÄSE 17.50

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN EIN GLAS:

DESSERT BLANC, NAUER, BREMGARTEN 10.50

ODER
BANYULS AOC, M. CHAPOUTIER 10.50