

ISCHTIGER

VORSPEISE/HAUPTGANG

METZGERSTÜBLIS MÄRITSALAT MIT GEMÜSESTREIFEN,
GERÖSTETEN KERNEN UND SPROSSEN

12.50

„CHÈVRE CHAUD“ MIT HÖNIG-SAFRANBIRNEN UND
BLÄTTERTEIG-FEUILLETÉ AUF GARTENSALAT

18.50 / 27.50

ROULADE VOM HECHT (NEUENBURGERSEE) MIT DÖRRTOMATEN,
OLVENSÄUERRAHM UND „MESCLUN“ AN BAUMNUSSDRESSING

23.50

„SWISS PRIM“ RINDSTATAR MIT HAUSGEMACHTER „FOUGASSE“
UND MARINIERTEM ROSA PFEFFER-WINTERRETTICH

26.50 / 36.50

SUPPE, RISOTTO UND PASTA

PFÄLZERCRÈMESUPPE MIT BLUTORANGEN UND „PORTULAKPISTOU“

14.50

RISOTTO „TERRENI ALLA MAGGIÀ“ MIT GERÖSTETEN
THYMIAN-SÜSSKARTOFFELN UND WINTERSPINAT

24.50 / 29.50

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE AN LIMETTENRAHMSAUCE
MIT „CRYSTAL-GIN“ GEBEIZTEM MISOXER LACHS

27.50 / 35.50

„LE MENU PROVENÇAL“

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

USEM WASSER

„SWISS“ LACHSTRANCHE AUF PETERSILIENWURZEL-PÜREE
AN „KERBEL-NOILLY PRATSAUCE“ 47.-

D's FLEISCH

DANIS BIO LAMMSCHULTERBRATEN AUF SÜSSKARTOFFELN 41.-
MIT „LÖTSCHENTALER SPEZIALKRÄUTERLIKÖR-JUS“
(KLEINERE PORTION 37.-)

SWISS-PRIM KRÄUTER-SCHWEINSFILET MIT „PFLAUMENINGWER-TAPENADE“ 43.-
(KLEINERE PORTION 39.-)

„SEFTIGER“ RINDSFILET MIT PORTWEIN-SCHALOTTEN AN MERLOTJUS 49.-
(KLEINERE PORTION 44.-)

SEELÄNDER FREILANDPOULETBRUST MIT KUMQUATKOMPOTT 39.-
UND „WEISSWEIN-BEURRE BLANC“

BYLAGE

BRATKARTOFFELN, VENERE-REIS, BRAMATA-POLENTA, PIZOKEL

UND ÜBRIGENS...

IST UNSERE KARTE EHER KLEIN UND WIRD ALLE ACHT WÖCHEN NEU GEBOREN. 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. ALLES FLEISCH STAMMT AUS DER SCHWEIZ: VON DANIS BIO LAMM IM LÖTSCHENTAL, DEN METZGERN RÖTHLISBERGER-BOSS, MOSER-MUSTER, „SWISS PRIM“ (TRITAFINA) UND POLAR COMESTIBLES. WEITER BESCHRÄNKEN WIR UNSER FISCHANGEBOT AUF SCHWEIZER FISCHE.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

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
JOGHURT-PASSIONSFRUCHTMOUSSE MIT KOKOS-RUMCHIPS	14.50
„FONDANT AU CHOCOLAT“ MIT VANILLEGLACE	12.50
BLUTORANGENSORBET MIT NAUERS DESSERT BLANC	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 ODER	10.50
BANYULS AOC, M. CHAPOUTIER	10.50