

## ISCHTIGER

### VORSPEISE/HAUPTGANG

METZGERSTÜBLIS MÄRITSALAT MIT GEMÜSESTREIFEN,  
GERÖSTETEN KERNEN UND SPROSSEN

12.50

„CHÈVRE CHAUD“ MIT RHABARBER-CHUTNEY AUF  
BLÄTTERTEIG-FEUILLETÉ UND GARTENSALAT

18.50 / 27.50

FRÜHLINGSSALAT MIT SBRINZMOUSSE UND SPARGELN  
AN HÖNIG-THYMIANVINAIGRETTE

18.50 / 27.50

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

23.50

„SWISS PRIM“ RINDSTATAR MIT HAUSGEMACHTER „FOUGASSE“  
UND MARINIERTEM BASILIKUM-WILDSPARGEL

26.50 / 36.50

## SUPPE, RISOTTO UND PASTA

RIESLINGCRÈMESUPPE MIT SAUERAMPFER-RADIESCHENPISTOU

14.50

RISOTTO „TERRENI ALLA MAGGIÀ“ MIT SPARGELN AN SALBEIBUTTER  
UND „BREBIS DES PYRÉNÉES“

26.50 / 31.50

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE AN BÄRLAUCHPISTOU  
MIT FRÜHLINGSRÜEBLI UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

24.50 / 29.50

## „LE MENU PROVENÇAL“

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

### USEM WASSER

„RUBIGER“ SAIBLINGSFILLET AUF RHABARBERKOMPOTT UND ESTRAGONSCHAUM 47.-  
(KLEINERE PORTION 42.-)

### D'S FLEISCH

„SALTIMBOCCÀ“ VOM LÖTSCHENTALER BIO-LAMM 43.-  
AUF MINIAUBERGINEN AUS DEM OFEN UND BANYULSJUS  
(KLEINERE PORTION 39.-)

„SEELÄNDER“ KANINCHENKEULE GEFÜLLT MIT MÖRCHELN 39.-  
AN „FRÜHLINGSZWIEBEL-BEURRE BLANC“

„SEFTIGER“ RINDSFILLET MIT BÄRLAUCHSABAYON AN MERLOTJUS 49.-  
(KLEINERE PORTION 44.-)

„BARGENER“ „MISTKRATZERLI“ MIT ROSMARINBUTTER 41.-

### BYLAGE

BRATKARTOFFELN, WILDREIS, BRAMATA-POLENTA, LIMONEN-BULGUR

### 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, MÖSER-MUSTER, „SWISS PRIM“ (TRAITAFINA) UND FRISCHEPARADIES. WEITER BESCHRÄNKEN WIR UNSER FISCHANGEBOT AUF SCHWEIZER FISCHE AUS DER REGION.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE 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