

## ISCHTIGER

### VORSPEISE/HAUPTGANG

METZGERSTÜBLIS MÄRITSALAT MIT GEMÜSESTREIFEN,  
GERÖSTETEN KERNEN UND SPROSSEN

12.50

„CHÈVRE CHAUD“ AUF BAGUETTE MIT MELONENCONFIT  
UND GARTENSALAT

18.50 / 27.50

MIT VERVEINE UND LIMETTEN GEBEIZTER „MISOXER LACHS“,  
HAUSEGEMACHTES BRIOCHE UND „KRÄUTERMESCLUN“

23.50

MEDITERRANER OFENGEMÜSE-BRÖTSALAT MIT BASILIKUM  
UND „AMSOLDINGER“ BIO-BÜFFELFETA

18.50 / 27.50

„SWISS PRIM“ RINDSTATAR MIT „SARRIETTE“-COCOBOHNEN-MAISSALAT  
UND HAUSEGEMACHTER „FOUGASSE“

26.50 / 36.50

## SUPPE, RISOTTO UND PASTA

GEEISTE ERBSEN-ZITRONENMELISSESUPPE MIT SAUERRAHM

14.50

RISOTTO „TERRENI ALLA MAGGIÀ“ MIT RÖST-PEPERONIPISTOU  
UND „CORSU VECCHIÙ“

26.50 / 31.50

HAUSEGEMACHTE TAGLIATELLE MIT CONFIERTEN DATTEL TOMATEN,  
BASILIKUM-DUO UND GEBRÖCHENEM SCHWARZEN PFEFFER

24.50 / 29.50

## „LE MENU PROVENÇAL“

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

### USEM WASSER

„RUBIGER“ FORELLENFILETS AUF GRILLIERTEN WASSERMELONEN MIT LIMETTENSCHAUM 43.-  
(KLEINERE PORTION 39.-)

### D'S FLEISCH

„SWISS PRIM“ KRÄUTERSCHWEINSKÖTELETT AN BBQ-MARRINADE  
UND OFEN SWEET CHILIS 39.-

„SEELÄNDER“ POULETSCHENKELSTEAK MIT LIMONEN-SAUERAMPFERMAYONNAISE 39.-

„SEFTIGER“ RINDSFILET MIT „PALE ALE“ GROS-GRAINSSENF-JUS 49.-  
(KLEINERE PORTION 44.-)

„SWISS PRIM“ RINDSTATAR MIT „SARRIETTE“-COCOBOHNEN-MAISSALAT  
UND HAUSGEMACHTER „FOUGASSE“ 36.50

### BYLAGE

BRATKARTOFFELN, CAMARGUEREIS, BRAMATA-POLENTA

### UND ÜBRIGENS...

IST UNSERE KARTE EHER KLEIN UND WIRD ALLE ACHT WOCHEN NEU GEBÖREN. DAS ERLAUBT UNS, SAISONAL UND FRISCH, OHNE FERTIGPRODUKTE ZU ARBEITEN. WIR BEZIEHEN UNSER 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 RÖTHUSBERGER-BOSS AUS BARGEN (MÄRIT), MÖSER-MUSTER AUS SEFTIGEN, „SWISS PRIM“ (TRAITAFINA) UND FRISCHEPARADIES. WEITER BESCHRÄNKEN WIR UNSER FISCHANGEBOT AUF SCHWEIZER FISCH AUS DER REGION. SELBSTVERSTÄNDLICH SIND BEI UNS SÄMTLICHE SAUCEN UND UNSER SALATDRESSING HAUSGEMACHT. VOILÀ, WIR WÜNSCHEN „BON APPÉTIT“!  
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

HIMBEERSORBET MIT „MICLO'S FRAMBOISE SAUVAGE“ 14.50

„FONDANT AU CHOCOLAT“ MIT VANILLEGLACE 12.50

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