

ISCHTIGER

VORSPEISE/HAUPTGANG

METZGERSTÜBLIS MÄRITSALAT MIT GEMÜSESTREIFEN, GERÖSTETEN KERNEN UND SPROSSEN	12.50
„CHÈVRE CHAUD“ AUF „FEUILLETÉE“, MIT SCHWARZEN NÜSSEN UND ZWETSCHGEN-STERNANISCHUTNEY AUF GARTENSALAT	18.50 / 27.50
RANDEN-MEERRETTICHMOUSSE MIT GEBEIZTER „RUBIGER LACHSFORELLE“ UND KLEINEM „MESCLUN“	23.50 / 33.50
„SWISS PRIM“ RINDSTATAR MIT HAUSGEMACHTER „FOUGASSE“, SÜSS-SAUREM BLUMENKOHL UND „BARBARAS“ KRAUT	26.50 / 36.50

SUPPE U PASTA

PATISSONCRÈMESUPPE MIT SCHWARZEM BERNER TRÜFFEL	16.50
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE AUF „PURPLE HAZE-PÜREE“ MIT FEDERKOHL, HASELNÜSSEN UND CRANBERRIES	23.50 / 31.50

USEM WASSER U VOM LAND

„FILETS DE BONDILLES“ AUS DEM NEUENBURGERSEE AUF CARAMELISIERTEN APFELSCHNITZEN UND „THYMIAN-BEURRE BLANC“	45.-
„SEFTIGER“ RINDSFILET MIT PREISELBEERBUTTER AN MERLOTJUS (KLEINERE PORTION 44.-)	49.-
SEELÄNDER FREILANDPOULETBRUST MIT „ROSA PFEFFER-WIRZFARCE“ MIT STEINPILZEN UND MERLOTJUS	41.-

BYLAGE BRATKARTOFFELN, SPÄTZLI, BRAMATA-POLENTA

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 KÄSE UND DIE MEDITERRANEN SPEZIALITÄTEN VOM MÄRIT VOR UNSERER TÜR. WIR ACHTEN AUF ARTGERECHTE TIERHALTUNG. ALLES FLEISCH STAMMT AUS DER SCHWEIZ: VON RÖTHLISBERGER-BOSS AUS BARGEN (MÄRIT), MOSER-MUSTER AUS SEFTIGEN, „SWISS PRIM“ (TRAITAFINA) UND DAS BIO-LAMM VON CLEMENS VON DER LÄNGMATT IM SOLOTHURNER JURA. WEITER BESCHRÄNKEN WIR UNSER FISCHANGEBÖT AUF NICHT BEDROHTE ARTEN AUS DER SCHWEIZ.

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