

ISCHTIGER

VORSPEISE/HAUPTGANG

METZGERSTÜBLIS MÄRITSALAT MIT GEMÜSESTREIFEN,
GERÖSTETEN KERNEN UND SPROSSEN 12.50

„CHÈVRE CHAUD“ (CROTTIN DE CHAVIGNOL) AUF „FEUILLETÉE“
MIT HONIG-INGWERBIRNEN AUF GARTENSALAT 18.50 / 27.50

GEBEIZTE RUBIGER LACHSFORELLE MIT NÜSSLERSALAT,
AN MEERRETTICHVINAIGRETTE, SCHWARZEN NÜSSEN UND BRIOCHE
(NÜSSLER OHNE LACHSFORELLE 14.50) 23.50 / 33.50

HANDGESCHNITTENES „SEFTIGER“ RINDSTATAR, MIT HAUSEGEMACHTER
„FOUGASSE“ UND ROLLGERSTEN-HOKKAIDOKÜRBISSALAT 29.50 / 39.50

SUPPE U RISOTTO

GELBE RANDENSUPPE MIT „GIORGIO'S CARNE SECCA“ 16.50

„TERRENI ALLA MAGGIÀ“-RISOTTO MIT „BLEU DE LA GRUYÈRE“,
MARINIERTEN „BÜSCHELIBIRNEN“ UND BAUMNÜSSEN 26.50 / 31.50

USEM WASSER U VOM LAND

„FILETS DE BONDELLES“ AUS DEM NEUENBURGERSEE
AUF KAMILLEN-KÜRBISCRÈME UND „KEFIR-BEURRE BLANC“ 45.-

„SEFTIGER“ RINDSFILET MIT STEINPILZ-SPECKBUTTER AN MERLOTJUS 49.-
(KLEINERE PORTION 44.-)

SEELÄNDER FREILANDPOULETSCHENKELSTEAK „À LA PROVENÇALE“ 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), NOSER-MUSTER AUS SEFTIGEN UND DAS BIO-LAMM VON CLEMENS VON DER LÄNGMATT IM SOLOTHURNER JURA. DA WIR UNSER FISCHANGEBOT AUF NICHT BEDRÖHTE ARTEN BESCHRÄNKEN, BEZIEHEN WIR UNSER ANGEBOT VOR ALLEM VON „AVNI“ AUS ESTAVAYER UND AUS DER FISCHZUCHT RUBIGEN.

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