

SALAT UND SUPPE

Blattsalat mit Rüeblli und Sellerie (vegan)	12.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	16.50
Mediterrane Bruschetta (vegan)	10.50
Tagessuppe (vegan)	9.50
Sautierte Mehlwürmer	6.-

FLEISCH

Tatar vom Rind mit Eigelb und Knoblauch-Ciabatta	klein 21.- gross 43.-
Spezialitätenwurst mit Jus ca. 160g	26.-
Pouletschenkelsteak vom Grill 180g mit pikanter Sauce	33.50
Rindsschulterfilet mit Jus 180g	39.50
Geschmortes, gezupftes Rind 180g auf getoastetem Ciabatta mit Senf-Mayo	34.-
Saltimbocca vom Kalb 200g	36.-
pro Hauptgang ist eine Beilage inklusive	

BEILAGEN

Pommes frites	
Weissweinsrisotto	
Gemüse	
Tomatensalat ODER Blattsalat	
Bratkartoffeln	
jede weitere Beilage	6.50

VEGAN

Geschmorte Aubergine mit Kichererbsencreme Radiesli und Permakultur-Kräutern	27.50
Süsskartoffel „Crème brûlée“ mit gebratenen grünen Bohnen und Pilzen	27.50
Geschmorte Ochsenherztomate mit veganer Quorn-Tofu-Füllung und Zwetschgen-Sauce	28.50

FISCH

Schweizer Forelle aus dem Ofen pro 10g (als Schmetterling, fast ohne Gräten)	1.30
Muscheln marinière mit Knoblauch-Ciabatta	klein 18.- gross 38.-
Egliknusperli mit Hausmayonnaise	35.-
pro Hauptgang ist eine Beilage inklusive	

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	12.-
Saftiger, glutenfreier Mohnkuchen mit Sauerrahmglace	12.-
Vegane Schoggischnitte mit Fruchtsauce und veganer Sahne	12.-
Schweizer Käse mit Chutney und Fruchtebrot	17.50
Kugel Glacé	3.-

PREISE INKL. 7.7% MWST

KÜCHENCHEF: TOMAS KOVACS

Über Allergene, welche in unseren Speisen enthalten sind geben wir gerne Auskunft. Fragen Sie den Chef.

FLEISCH: SCHWEIZ || MUSCHELN: ITALIEN || ZANDER: EE/PL/RU//KAZ || GEMÜSE: SCHWEIZ/EU

SALAD AND SOUP

mixed garden greens (vegan) with carrot and celery	12.50
tomato salad with buffalo mozzarella	16.50
mediterranean bruschetta (vegan)	10.50
daily soup (vegan)	9.50
sauteed mealworms	6.-

VEGAN

roast eggplant with chickpea cream radish and permaculture greens	27.50
sweet potato „crème brûlée“ with seared green beans and mushrooms	27.50
ovenroast coeur de boeuf tomato with vegan quorn-tofu-stuffing and plum sauce	28.50

MEAT

beef steak tartare with egg yolk and garlic ciabatta	small 21.- main 43.-
speciality sausage with gravy 160g	26.-
boneless chicken leg from the grill 180g with spicy sauce	33.50
shoulder filet of beef with gravy 180g	39.50
pulled beef with toasted ciabatta 160g and mustard-mayonaise	34.-
Saltimbocca veal escalope 200g	36.-
one side dish per main course is included	

FISH

swiss trout from the oven per 10g (butterfly cut, almost without bones)	1.30
mussels marinière with garlic ciabatta	small 18.- main 38.-
beer battered perch filets with house mayonaise	35.-
one side dish per main course is included	

SIDE DISHES

french fries	
white wine risotto	
vegetables	
tomato salad OR mixed garden greens	
roast potatoes	
each additional side dish	6.50

DESSERT

homemade apple strudel with warm vanilla sauce	12.-
juicy, gluten-free poppyseed cake with sour cream ice cream	12.-
vegan chocolate cake with vegan cream and fruit coulis	12.-
swiss cheese with chunthey and fruit bread	17.50
scoop of ice cream	3.-

PRICES INCLUDE 7.7% VAT
CHEF: TOMAS KOVACS

We are keen to give you advice about allergenes contained in our dishes. Please ask the head waiter.

MEAT: SWITZERLAND || MUSSELS: ITALY || PIKE PERCH: EE/PL/RU/KAZ || VEGETABLES: SWITZERLAND/EU