

### SALAT UND SUPPE

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

### FLEISCH

<b>Tatar vom Rind mit Eigelb und Knoblauch-Ciabatta</b>	klein 21.- gross 43.-
<b>Spezialitätenwurst mit Jus</b>	26.-
<b>Pouletschenkelsteak vom Grill mit hausgemachter pikanter Sauce</b>	33.50
<b>Rindsschulterfilet mit Jus</b> 180g	39.50
<b>Geschmortes, gezupftes Rind auf getoastetem Ciabatta mit Senf-Mayo</b>	34.-
<b>Kalbskotelett mit Jus</b> pro 10g	2.-
<b>pro Hauptgang ist eine Beilage inklusive</b>	

### BEILAGEN

<b>Pommes frites</b>	
<b>Weissweinsrisotto</b>	
<b>Gemüse</b>	
<b>Tomatensalat ODER Blattsalat</b>	
<b>Bratkartoffeln</b>	
<b>jede weitere Beilage</b>	6.50

### VEGAN

<b>Geschmorte Aubergine mit Kichererbsencrème Radiesli und Permakultur-Kräutern</b>	26.50
<b>Spargeln mit Kartoffeln und Schnittlauch-Véganaise</b>	30.-
<b>Gebackener Blumenkohl mit veganem Käse, Nüssen und Gemüse-Jus</b>	28.50

### FISCH

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

### DESSERT

<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce</b>	12.-
<b>Saftiger, glutenfreier Mohnkuchen mit Sauerrahmglace</b>	12.-
<b>Vegane Schoggischnitte mit Beeren und veganer Sahne</b>	12.-
<b>Schweizer Käse mit Chutney und Fruchtebrot</b>	17.50
<b>Kugel Glacé</b>	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

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

### VEGAN

<b>roast eggplant with chickpea cream</b> radish and permaculture greens	26.50
<b>asparagus with potatoes</b> and chives véganaise	30.-
<b>ovenroast cauliflower</b> with vegan cheese, nuts and vegetable gravy	28.50

### MEAT

<b>beef steak tartare with egg yolk</b> and garlic ciabatta	small 21.- main 43.-
<b>speciality sausage with gravy</b>	26.-
<b>boneless chicken leg from the grill</b> with homemade spicy sauce	33.50
<b>shoulder filet of beef with gravy</b> 180g	39.50
<b>pulled beef with toasted ciabatta</b> and mustard-mayonaise	34.-
<b>veal chop with gravy</b> per 10g	2.-
<b>one side dish per main course is included</b>	

### FISH

<b>swiss trout from the oven</b> per 10g (butterfly cut, no bones)	1.30
<b>mussels marinière</b> with garlic ciabatta	klein 18.- gross 38.-
<b>beer battered pike perch filets</b> with house mayonaise	35.-
<b>one side dish per main course is included</b>	

### SIDE DISHES

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

### DESSERT

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