

ABENDKARTE

Vorspeisen

Gemischter Salat mit saisonalem Gemüse und Kernen	French oder Italian (vegan)	12.-
Tagessuppe mit Hausbrot	(vegan)	11.-
Tatar vom Rind mit Eigelbcrème und Focaccia	70g	19.-
Planted Chicken Tatar mit Focaccia	(vegan) 70g	16.-
Smørrebrød mit veganem Tuna, Jungspinat, veganem Lachs und Yuzu- Perlen	(vegan)	17,-

Hauptgang

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Apfelmus	(vegi)	29.-
Schweizer Forelle in Butterfly Cut, Röstzwiebeln, Piri-Piri Gewürz		39,-
Zanderknusperli (DE) mit Hausmayonnaise		35.-
Gebratenes Lachsfilet (CH) mit Schmorbohnen und Sauce Hollandaise		39.-
Rindsentrecôte (CH) mit Trüffelbutter		48.-
Pouletbrust Knusperli (CH) mit Hausmayonnaise		35,-
Swiss Wagyu Beef Burger(CH), Cheddar, Apfel-Sellerie Coleslaw		35,-
Gebackener Blumenkohl mit veganer Crème Fraîche und Kürbis Chutney		28,-
Badischer Spargel mit Sauce veganaise	(vegan)	36,-
Vegane Curry Wurst	(vegan)	29,-
Tempeh Linsen Burger, Sellerie Coleslaw, veganer Käse		32,-

Zu jedem Hauptgang, ausser Käsespätzli, dürfen Sie sich eine Beilage aussuchen, die inklusive ist

Für jede weitere extra Beilage berechnen wir CHF 8,-

Beilagen

Pommes Frites, Marktgemüse, Kartoffel- Mayo Salat, Spätzli und konfierte Kartoffeln

PREISE INKL. 8.1% MWST

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

FLEISCH: SCHWEIZ/AT/FR || FORELLE: SCHWEIZ || ZANDER: DE || GEMÜSE: SCHWEIZ/EU

DINNER

Starters

seasonal salad with vegetables and kernels French or Italian (vegan)		12.-
daily soup with house bread (vegan)		11.-
beef steak tartare with egg yolk cream and focaccia	70g	19.-
planted chicken tartare (vegan)	70g	16.-
smørrebrød with vegan tuna, vegan salmon, young spinach and yuzu pearls		17.-

Mains

cheese spätzli with crispy onions and apple compote (vegi)		29.-
swiss trout in butterfly cut, roasted onions, piri- piri herbs		39,-
beer battered pike perch filets with house mayo		35.-
fried salmon filet (CH) with braised beans and sauce hollandaise		39,-
beef entrecôte (CH) with truffled butter		48,-
chicken breast nuggets (CH) with house mayonnaise		35,-
swiss wagyu beef burger, cheddar, apple-celery coleslaw		35,-
baked cauliflower with vegan crème fraîche and pumpkin chutney		28,-
german asparagus with sauce veganaise (vegan)		36,-
vegan curry sausage (vegan)		29,-
tempeh lentils burger, celery coleslaw, vegan cheese		32,-

***with every main course, except of cheese spätzli, please choose one side dish, which is included
for every additional side dish, we charge CHF 8,-***

Sides

french fries, seasonal vegetables, potato- mayonnaise salad, spätzle and wild glazed potatoes

PREISE INKL. 8.1% MWST

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

FLEISCH: SCHWEIZ/AT/FR || FORELLE: SCHWEIZ || ZANDER: DE || GEMÜSE: SCHWEIZ/EU