

# ABENDKARTE

## **Vorspeisen**

Saisonaler Salat mit Gemüse und Kernen <small>French oder Italian (vegan)</small>		12.-
Gazpacho <small>(vegan)</small>		11.-
Tuna Tatar mit Kokosnusscrème und Toast	klein (70g)	19.-
Planted Chicken Tatar <small>(vegan)</small>	klein (70g)	16.-
mit Steinpilzen, Lauch, Haselnüssen und Trauben		
Tatar vom Rind mit Eigelb und Knobli-Toast	klein (70g)	19.-

## **Vegan/ Vegetarisch**

Tempeh Linsen Burger <small>(vegan)</small> mit veganem Käse		32,-
Apfel- Sellerie Coleslaw und pikantem Hummus		
*Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Apfelmus <small>(vegi)</small>		29.-
*Safran Risotto mit Senfkaviar und Trüffel <small>(vegan)</small>		31.-
Planted Chicken Tatar <small>(vegan)</small>	gross (140g)	32,-
mit Steinpilzen, Lauch, Haselnüssen und Trauben		

## **Fisch**

Schweizer Forelle im Butterfly Cut		39,-
<small>(Kräuter, Piri Piri Gewürz, Ingwer, Röstzwiebeln)</small>		
Tuna Tatar mit Kokosnusscrème und Toast	gross (140g)	38,-
Zanderknusperli mit Hausmayonnaise		35.-

## **Fleisch**

Swiss Wagyu Cheese Burger mit Apfel-Sellerie Coleslaw	160g	36,-
Tatar vom Rind mit Eigelb und Knobli-Toast	gross (140g)	38.-
Entrecôte vom Rind mit Trüffelbutter und Gemüse	170g	48,-
Pouletbrust Knusperli mit Hausmayonnaise		35.-

## **Pro Hauptgang ist eine Beilage inklusive (ausser\*)**

Pommes frites		7.-
Marktgemüse		7.-
Spätzli		7.-
Safran Risotto		7.-

PREISE INKL. 7.7% MWST

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

FLEISCH: SCHWEIZ || FORELLE: SCHWEIZ || TUNA: FA071 || ZANDER: DE || GEMÜSE: SCHWEIZ/EU

# DINNER

## Starters

seasonal salad with vegetables and kernels French or Italian (vegan)		12.-
gazpacho (vegan)		11.-
tuna tartare with coconut cream and toast	small (70g)	19.-
planted Chicken Tatar (vegan)	small (70g)	16.-
with porcini mushrooms, leek, hazelnuts and grapes		
beef steak tartar with egg yolk and garlic toast	small (70g)	19.-

## Vegan/ Vegetarian

lentil tempeh burger(vegan) with vegan cheese		32,-
apple- celery coleslaw and spicy hummus		
*cheese Spätzli with roasted onions and apple compote (vegi)		29.-
*saffron risotto with mustard seed caviar and truffle (vegan)		31.-
planted chicken tartar (vegan)	big (140g)	32,-
with porcini mushrooms, leek, hazelnuts and grapes		

## Fisch

Swiss trout in butterfly cut		39,-
(fresh herbs, piri piri spice, ginger, roasted onions)		
tuna tartare with coconut cream and toast	big (140g)	38,-
beer battered pike perch filets with house mayonnaise		35.-

## Meat

Swiss wagyu cheese burger with apple-celery coleslaw	160g	36,-
beef steak tartar with egg yolk and garlic toast	big (140g)	38.-
beef entrecôte with truffle butter and vegetables	170g	48,-
chicken breast nuggets with house mayonnaise		35.-

## one side dish per main course is included (exclude \*)

French fries		7.-
vegetables		7.-
Spätzli		7.-
saffron risotto		7.-

PREISE INKL. 7.7% MWST

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

FLEISCH: SCHWEIZ || FORELLE: SCHWEIZ || TUNA: FA071 || ZANDER: DE || GEMÜSE: SCHWEIZ/EU