

### VORSPEISEN

<b>Schweizer Rinds-Pastrami mit Kernen Hoisin-Sauce und Knobli</b>	15.-
<b>Geräucherter SwissLachs aus Lostallo mit Beluga-Linsensalat</b>	19.50
<b>Wochensalat</b> French oder Balsamico (vegan)	12.50
<b>Bruschetta mit Grillgemüse Rande und Nüssen</b> (vegan)	10.50
<b>Tagessuppe</b> (vegan)	9.50

### VEGAN UND VEGETARISCH

<b>Spinatknödel mit Linsensalat</b> (vegan)	26.50
<b>Gebackener Blumenkohl mit Nüssen und Gemüse-Jus</b> (vegan)	28.50
<b>Spätzli mit Käsesauce</b> (vegetarisch) <b>Röstzwiebeln und Apfelmus</b>	28.50

### FLEISCH

<b>heissgeräucherte Entenbrust mit Kürbis-Püree, Kernen und Jus</b>	80g 21.- 140g 39.-
<b>Tatar vom Rind mit Eigelb und Knoblauch-Ciabatta</b>	90g 21.- 180g 43.-
<b>Rindsschulterfilet mit Jus</b>	39.50
<b>Spezialitätenwurst mit Jus</b>	26.-
<b>Cut of the day</b>	Tagespreis
<b>Lammhaxe im Bier geschmort</b>	34.-
<b>Saltimbocca vom Bio-Schwein</b>	32.-
<b>pro Hauptgang ist eine Beilage inklusive</b>	

### FISCH

<b>Tagesfisch aus dem Ofen</b>	35.-
(verschiedene Kräuter, Ingwer, Lemongrass)	
<b>Muscheln marinière mit Knoblauch-Ciabatta</b>	klein 18.- gross 38.-
<b>Egliknusperli mit Hausmayonnaise</b>	35.-
<b>pro Hauptgang ist eine Beilage inklusive</b>	

### BEILAGEN

<b>Pommes frites</b>	
<b>Spätzli</b>	
<b>Bratkartoffeln</b>	
<b>Tagesgemüse</b>	
<b>Spinat</b>	
<b>jede weitere Beilage</b>	6.50

### DESSERT

<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce</b>	12.-
<b>Lupinenkaffee Pannacotta mit Waldbeersauce</b>	9.-
<b>Saftiger Mohnkuchen (glutenfrei) mit Sauerrahmglace</b>	12.-
<b>Tagesdessert</b>	9.-
<b>Dreierlei Käse</b>	17.50
<b>Kugel Glace</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 || WILD: SCHWEIZ || EGLI: EE/PL/RU//KAZ || GEMÜSE: SCHWEIZ/EU

### STARTERS

Swiss beef pastrami with kernels hoisin sauce and garlic	15.-
smoked Swiss salmon from Lostalio with beluga lentil salad	19.50
weekly salad French or Balsamico (vegan)	12.50
bruschetta with grilled vegetables beetroot and nuts(vegan)	10.50
daily soup (vegan)	9.50

### VEGAN AND VEGETARIAN

spinach dumplings with lentil salad	26.50
ovenroast cauliflower with nuts vegan cheese and vegetable gravy	28.50
cheese spätzli (vegetarian) with crispy onions and apple compote	28.50

### MEAT

hotsmoked Swiss duck breast w/ pumpkin purée, kernels and gravy	80g 21.- 140g 39.-
beef steak tartar with egg yolk and garlic ciabatta	90g 21.- 180g 43.-
beef shoulder filet with gravy	39.50
speciality sausage with gravy	26.-
cut of the day	daily price
beer braised lamb shank	34.-
saltimbocca of organic pork	32.-
one side dish per main course is included	

### FISH

daily fish from the oven (fresh herbs, ginger, lemongrass)	35.-
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	
spätzli	
pan-fried potatoes	
vegetables	
spinach	
each additional side dish	6.50

### DESSERT

homemade apple strudel with warm vanilla sauce	12.-
lupin coffee pannacotta with red berry coulis	9.-
juicy poppyseed cake (gluten-free) with sour cream ice cream	12.-
daily dessert	9.-
trio of cheese	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 || GAME: SWITZERLAND || PERCH: EE/PL/RU/KAZ || VEGETABLES: SWITZERLAND/EU