

Unser Abendmenu

13. Juni 2022

Karotten-Ingwer Suppe

Crevette / Sesam

oder

Superfood Salat

Gerste / Quinoa / Blaubeeren

Lachstartar

Avocado / Couscous / Sauerrahm

Kalbshohrücken

Morchelrisotto / Frühlingsgemüse / Merlot Schalotten

oder

Heilbutt

Wasabi-Kartoffelpüree / Randen / Pak Choi

oder

Limetten Ravioli

Ziegenkäse / Rukola / Kräuter

Schokoladen Cheesecake

Bananen / Passionsfrucht Glacé / Himbeer

oder

Käseauswahl

Nussbrot / Chutney

4 Gang 85

3 Gang ohne Vorspeise oder Dessert 75

3 Gang ohne Zwischengang 70



Apéroempfehlung

Hausapéro

Rosato Mio

Aperitivo Rosato, Prosecco, Limette

9,50

Wein der Woche

Viognier

Adrian&Diego Mathier, Salgesch

1dl 9,00

7,5dl 59,00

Syrah

Gregor Kuonen, Salgesch

1dl 8,00

7dl 54,00

Digestifempfehlung

Berner Rosenapfelbrand Barrique

Urs Hecht

2cl 14.50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Preise inklusive Service und 7.7% MwSt.