



Vorspeisen | Suppe

	Vorspeise	Portion
Nüsslisalat mit Speck + 1.50 mit Ei + 3.00 mit Pilzen + 5.00	13.00	23.00
Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen an Holunder-Limetten-Dressing	16.50	26.50
Burrata mit Cherrytomaten Bärlauchöl und Fleur du sel	17.50	
Escargots «Café de Paris» 6 Schnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter	15.50	
Pilz-Bruschetta mit Schnittlauch gedünstete Pilze und Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.00	26.00
Grüne Spargelsuppe mit Stückli mit Rahm + 1.80	11.50	

Beliebtes und Fleischloses

	Kleiner	Hauptgang
Risotto «Funghi» mit gedünsteten Pilzen und Grana Padano (vegan auf Wunsch möglich)	26.50	29.50
Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi mit grünem Gemüse und Tomatenschmelze / plus Belper Knolle +3.50	26.50	29.50
Rindstatar «surf & turf» mit Avocado, Krevetten Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast und Butter	34.50	44.50
Pouletspiess «Primavera» mit Gemüsegar nitur Pouletoberschenkel mit Haut mariniert in Bärlauch, Chili und Zitrone auch als Variante Fitness-Teller mit gemischten Salaten möglich Beilage Reis dazu + 5.00 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		34.50
Swiss-Potpourri – Rippli, Siedfleisch, Speck, Zungenwurst serviert mit Sauerkraut und grobem Senf Beilage Salzkartoffeln dazu + 5.00 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		26.00
Goldbrassenfilet in Currybutter serviert mit Gemüse Beilage Weissweinsrisotto dazu + 6.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		36.00
Rinds-Tafelspitz mit Markbein, Kartoffeln und Gemüse im Topf zum selber Schöpfen (fettloses Siedfleisch vom Rindshuftdeckel) in Bouillon gekocht, serviert mit Apfelkren und Schnittlauch Crème fraîche		49.00
Cordon bleu «Asparagi» serviert mit buntem Gemüse Schweinsschnitzel gefüllt mit Spargelstückli, Rohschinken, St. Martins Käse (Stärkebeilage separat dazu)		39.50

Auswahl an Beilagen als Zusatz zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln Reis Salzkartoffeln	je 5.00
Pommes Frites Pommes Allumettes Weissweinsrisotto	je 6.50
Rösti Kartoffelstampf	je 8.50
Gemüse	je 10.00

Rind-, Kalb, Schwein und Wurstwaren:
Schweiz
Goldbrasse: Griechenland
Riesenkrevetten: Vietnam
Schnecken: Indonesien
Alle Preise inkl. MWST

(Änderungen der Gerichte können
eine Preisveränderung mit sich
ziehen)

Glutenfrei
Vegetarisch
Laktosefrei
vegan

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc weiss ABC Gavin Quinners & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
Humagne rouge 2022 AOP Suisse, Belle Vallée, Valais, Schweiz	9.50	66.50
Pousio Selection CVRA Alentejano, Portugal Syrah Alicante Bouschet-Trincadeira	9.00	63.00
Salice Salentino Reserva DOP Il Granduca, San Pietro, Vernotico, Apulien, Italien Malvasia nera Negroamaro	8.00	56.00

Apéro's ohne Alkohol

Schüümer	alkoholfreier «Prosecco» klassisch	1 dl	8.50
Ginger Bowle	Ginger Ale, Holunderblütensirup, Soda, Eis, Limette, Ingwerscheiben		9.80
Sunset	San Bitter mit Orangensaft		9.50
Negrol-Lino	2 cl Gin + 2 cl roter Vermouth alkoholfrei, 2 cl Azzurro, Eis, Soda		9.80
Hugo-Lino	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze, Eis, Limette		9.80
Apero-Lino	San Bitter, alkoholfreier Azzurro, Soda, Eis, Orangenscheibe		9.80

Apéro Klassiker

Americano	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenscheibe, Soda	9.50
Negroni	2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda	14.50
Prosecco	Rosé oder klassisch	1 dl 10.00
Nachtigall	Prosecco mit dunklem Holunder-Beeren-Sirup	11.00
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl 14.80
Kir Royal	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl 16.80
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Soda, Eis und Limetten	10.50
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe	10.50
Campari Spritz	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitt	12.80
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe	12.80