

Menü

Minestrone
Minestrone

Saisonsalat
Salade de saison

Dorschfilet gedämpft an Weissweinsauce,
 Fregola - Sarda mit Safran und getrocknete Tomaten
*Filet de cabillaud à la vapeur, sauce au vin blanc,
 fregola sarda au safran et tomates séchées*

inkl. Tagessuppe & Salat 22.00
incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour 20.00

Vegi / végétari 22.00
inkl. Tagessuppe & Salat
incl. potage & salade

Polenta Bramata mit Apfelschnitzen und Rotkraut
Polenta bramata, quartier de pommes et chou rouge

Dessert

Gebrannte Crème mit Rahm 6.50
Crème brûlée et chantilly

Das Businessmenu wird täglich neu, von unserer Küchenbrigade, mit marktfrischen Produkten zusammengestellt.

Notre brigade de cuisine compose le "business menu" chaque jour selon les produits actuels du marché
 Menu 4 Gang, plats CHF 69.00
 Menu 3 Gang, plats CHF 59.00
 Menu 2 Gang plats CHF 49.00

- | | | |
|----------|---|-------|
| 1 | Petersilienwurzelsuppe mit weissem Trüffel
<i>Potage de racine de persil et truffe blanche</i> | 19.50 |
| 2 | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Wintersalat
<i>Escalope de veau viennoise, citron et salade d'hiver</i> | 35.00 |
| 3 | Kalbslerberli mit Salbei und Zwiebeln auf Bio Nüsslersalat mit Chefdressing
<i>Emincé de foie de veau à la sauge et oignons sur salade de doucette</i> | 25.00 |
| 4 | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Tessiner Rohschinken und Ruccola
<i>Tarte flambée à la crème acidulée, oignons, jambon cru du Tessin et roquette</i> | 19.00 |
| 5 | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten
<i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i> | 23.00 |
| 6 | Suure Mocke mit Kartoffelmousseline, Wintergemüse
<i>Rôti de bœuf en daube, mousseline de pommes de terre, légumes d'hiver, et épices asiatiques</i> | 34.00 |
| 8 | Seezungenfilet im Mie de Pain gebraten auf Rahmsauerkraut mit Ananas und Salzkartoffeln
<i>Filets de sole en mie de pain rôti, sur choucroute à la crème avec ananas pommes nature</i> | 39.00 |