

LUNCH MENU 14. – 16. Juli 2021

DEKLARATION

PRODUKT	HERKUNFT	LIEFERANT
Piemonteser Rind	Schweiz	Jumi GmbH
Rind	Schweiz	Transgourmet Bianchi
Kalb	Schweiz	Rageth
Ente	Schweiz	Rageth Bianchi AG
Wolfsbarsch	Nordostatlantik	Fideco AG
Lachsforelle	Sattel / Schweiz	Rageth
Sommerbock	Österreich / Deutschland	Rageth Fideco AG
Käse	Schweiz	Chäs Chäller
Brot	Wauwil / Schweiz	Eigenbrötler

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne jederzeit an unsere Servicemitarbeitenden.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Guten Appetit!

2 GANG MENU CHF 44.-

3 GANG MENU CHF 54.-

LUCIDE SALAT

Blattsalat | Chickenballs | Mais
Nuss-Kernemix
Basilikumdressing

oder

BLUMENKOHLCREMESUPPE

Parmesanraviolo | Gemüsewürfel

LACHSFORELLE

Fenchel | Spinat | Pistazie
Pommes rissolées

oder

EIERSCHWÄMMLI

Risotto | Ofengemüse | Rucola
Belper Knolle

SORBET & GLACE

Blau- & Brombeere | Cassis | Caramel | Butterstreusel

À LA CARTE

VORSPEISEN

BLATTSALAT

10.-

LUCIDE SALAT

Blattsalat | Chickenballs | Mais
Nuss-Kernemix
Basilikumdressing
14.-

BLUMENKOHLCREMESUPPE

Parmesanraviolo | Gemüsewürfel
14.-

BURRATA

Tomate | Basilikum | Piemonteser Haselnuss
24.-

RAVIOLI

Sbrinz | Aubergine | Zitronenthymian
26.-

HAUPTGÄNGE

RAVIOLI

Sbrinz | Aubergine | Zitronenthymian
36.-

WOLFSBARSCH

Bulgur | Kohlrabi | Riesling
54.-

RINDSHACKTÄTSCHLI

Kartoffelstock | Ofengemüse
32.-

ENTRECÔTE VOM PIEMONTESE RIND

Kartoffel | Peterli | Sauerrahm | Blumenkohl
56.-

SOMMERBOCK

Eierschwämmli | Erbse | Polenta
54.-

DESSERT & KÄSE

SORBET & GLACE

Blau- & Brombeere | Cassis | Caramel | Butterstreusel
12.-

APRIKOSE

Quarkschaum | Mandelkrokant
16.-

KÄSE

Chutney | Früchtebrot
17.-