

WOCHENHIT VEGETARISCH | HIT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN 23.50

Kartoffel-Rösti mit Pilzrahm-Ragout, dazu Wirz und Schwarzwurzelgemüse

Rösti de pommes de terre avec ragoût de champignons à la crème, accompagné de chou frisé et de salsifis

WOCHENHIT FLEISCH | HIT DE LA SEMAINE VIANDE 24.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit frittierten Kartoffel-Spalten und Gemüse

Escalope de porc panée avec quartiers de pommes de terre frits et légumes

PASTA | PÂTES 22.50

Spaghetti - Carbonara mit Bauchspeck, Ei, schwarzem Pfeffer und Pecorino Käse

Spaghetti carbonara avec lard, œuf, poivre noir et fromage pecorino

FISCH | POISSON 28.50

Gebratene Wolfsbarschfilets auf dreifarbigem Bio-Quinoa, dazu Paprikasauce und Salz-Finger Blumen (AO)

Filets de bar rôtis sur lit de quinoa bio tricolore, accompagnés d'une sauce au paprika et de fleurs salées (AO)

DER CHEF EMPFIEHLT... | LE CHEF CONSEILLE.. 34.50

Wildsau-Medaillon mit gebratenen Äpfeln, an Thymian-Rotweinsauce, dazu Kroketten und Wintergemüse (D)

Médailon de sanglier avec pommes rôties, sauce au thym et au vin rouge, accompagné de croquettes et de légumes d'hiver (D)

SAISON DESSERT | SAISON DESSERT 10.50

Kleiner Coup Nesselrode mit Meringues, Rahm und Vanilleglace

Petit Coup-Nesselrode avec meringues, crème et glace à la vanille

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Restaurant

Öffnungszeiten: Mi & Do: 7:00 bis max 21:00 Uhr Fr & Sa: 8:00 bis max 21:00 Uhr So: 8:00 bis 18:00 Uhr