

VEGANES MENÜ

Darf es heute vegan sein?

★ ★ ★ Grillierte Avocado mit Humus gefüllt und mediterranem Salat aus Rucola, Cherrytomaten und Artischocken

★ ★ ★ Kokos-Currysuppe

★ ★ ★ Gebackene hausgemachte Falafel auf Tomatensauce und knuspriger Kartoffelrösti

★ ★ ★ Indisches Linsencurry mit kleinen Gemüsen und Selleriestroh

Als Dessert servieren wir Ihnen gerne eine Kokosglace mit grillierten Ananasscheiben.

3 Gänge - Menü: CHF 49.00

4 Gänge - Menü: CHF 59.00

5 Gänge - Menü: CHF 69.00

EINGELEGT & GEBEIZT

Vorspeisen

Tataki vom Thunfisch in der Pfeffer-Sesamhülle
auf asiatischem Rübli-Rettichsalat
und Soja-Mayonnaise

23.00

In Weisswein marinierte Jakobsmuschel
und Tatar vom hausgebeizten Schottischem Lachs
in Gurken-Sauerrahmsauce mit kleinen Kräutern

23.00

Gebratene Tandoori-Crevetten in Joghurtsauce
mit gebackenen Gemüsespaghetti

23.00

Marinierte Entenleberterrine an Zwetschgengel
mit frischem Brioche

23.50

Getrüffelte Selleriecremesuppe
mit Kreuzkümmel

12.00

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

Nüsslisalat Bären mit Ei, Croûtons und Speck	15.50
Bunter Tomatensalat mit Romescosauce, Bio-Mozzarella und Basilikumpesto	15.50
Geräuchertes Filet vom Frutiger Stör auf Apfel-Bierrettichsalat und Senfmayonnaise	23.50
Rindscarpaccio und Tartar mit Sauerrahm, Nüssen und Parmesan	23.50

UNSERE KLASSIKER

Hauptspeisen

Risotto mit getrockneten Tomaten mit Schafskäsecrème und Parmesan	26.50
Cordon bleu vom Schweizer Schweinsnierstück 400g mit Pommes frites und Gemüsevariation	36.00
Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes frites und Gemüsevariation	43.00
Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsevariation	51.50
Hausgemachter Suure Mocke vom Biohof Scheibler mit Kartoffelstampf und Gemüsevariation	48.00
Gebratene Filets von Frutiger Egli mit Zitronensauce, Brotknödelterrine und Gemüsevariation	43.00
Gebratenes Filet vom Alpenzander aus Susten mit Basilikumsauce, Risotto und Gemüsevariation	48.00

EINGELEGT & GEBEIZT

Hauptspeisen

Asiatisch mariniertes Schweinsbauch
bei Niedertemperatur zart gegart
an Hoisin-Sauce mit gebackener Reiskugel
und kleinem Gemüse

44.00

Geschmorte Lammkeule und rosa gebratenes Lammentrecôte
mit Thymiansauce, Kartoffelstampf und Gemüsemosaik

46.00

Mariniertes Entrecôte vom Schweizer Weiderind
in der Senf-Zwiebelhülle mit Portweinsauce,
Pommes frites und Gemüse garnitur

52.00

Geschmorte Kalbsbäckchen und rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Rosmarinsauce, Macairekartoffeln und kleine Gemüse

59.00

TATARKARTE

Schweiz	Beefsteak-Tatar mit Kapern und Zwiebeln	33.50
Mexico	Beefsteak-Tatar mit Mais, Guacamole, Sauerrahm & Tequila	34.50
Spanien	Beefsteak-Tatar mit frischem Basilikum, Olivenöl & Wachtelspiegelei	34.50
Schottland	Beefsteak-Tatar Zwiebeln, Kapern und Scotch Whisky	34.50
Italien	Beefsteak-Tatar mit Sardellenfilets, Oliven, Rucola & feinstem Parmesan	34.50
Frankreich	Beefsteak-Tatar verfeinert mit schwarzem Trüffel & Cognac	34.50
Norwegen	Tatar vom Rauchlachs mit Sauerrahm und Lachskaviar	34.50
Griechenland	Vegetarisches-Tatar Antipastigemüse fein gehackt mit Fetakäse & Tomaten	32.50
Ungarn	Beefsteak-Tatar mit marinierter Peperoni	34.50

Alle Tatars werden mit Toastbrot
und Butter serviert
Mit Pommes frites +4.50

Extras je + 2.00
– Sauerrahm – Guacamole
– Speckstreifen – pochiertes Ei
Alle Preise in CHF & inkl. MwSt.