

Winterspezialitäten

Vorspeisen / starter

Gemüse-Carpaccio mit Burrata und Basilikum <i>Vegetables Carpaccio with Burrata and basil</i>	CHF 19.00
Nüsslisalat Mimosa an Haus-Dressing <i>Lambs lettuce salad mimosa on house dressing</i>	CHF 15.00
Scharfe Thaicurry-Cremesuppe <i>Spicy Thaicurry creamsoup</i>	CHF 14.00
Kübrisravioli mit Kürbiskernen <i>Pumpkin ravioli with pumpkin seeds</i>	Vorspeise/starter Hauptgang/main course
	CHF 19.00 CHF 34.00
Gebratene Entenleber-Tranchen auf konfierten Quitten Duck liver with quince-confit	CHF 28.50

Hauptgerichte / main course

Kalbskopf-Backen im Rotwein geschmorrt serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse <i>Veal-cheeks braised in red wine served with handmade spaetzle and vegetables</i>	CHF 46.00
Rindsfilet «Rossini» 200g mit gebratener Entenleber, geträffeltem Jus, Kroketten und Gemüse ohne Leber/without liver <i>Fillet of beef with duck liver, truffle jus, croquettes and vegetables</i>	CHF 64.00 CHF 50.00
Rindshohrrückensteak mit hausgemachtem Kräuterbutter mit Pommes frites und Gemüse <i>Beef sirloin steak with home made herb butter, french fries and vegetables</i>	CHF 47.00
Wolfsbarschfiltes im Kräutersud mit Salzkartoffeln und Gemüse <i>Fillets of sea bass with herbal brod, potatoes and vegetables</i>	CHF 48.00