

# Winterspezialitäten

## Vorspeisen / starter

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

## Hauptgerichte / main course

<b>Kalbskopf-Backen</b> 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
<b>Rindsfilet «Rossini»</b> 200g mit gebratener Entenleber, getrüffeltem Jus, Kroketten und Gemüse <i>Fillet of beef with duck liver, truffle jus, croquettes and vegetables</i>	CHF 64.00 CHF 50.00	ohne Leber/without liver
<b>Rindshohrückensteak</b> 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
<b>Wolfsbarschfiltes</b> im Kräutersud mit Salzkartoffeln und Gemüse <i>Fillets of sea bass with herbal brod, potatoes and vegetables</i>	CHF	48.00