

VEGANES MENÜ

Darf es heute vegan sein?

- ★ **kalte Vorspeise**
Artischockentatar mit Senfsauce
und mariniertem Chicorée

- ★★ **Suppe**
Gartenerbsencrèmesuppe

- ★★★ **warme Vorspeise**
Falafel auf indischem Linsencurry

- ★★★★ **Hauptgang**
Grillierte Aubergine mit Avocado,
Röstitaler, Nüsse und Basilikumjoghurt

- ★★★★★ **Dessert**
Mangomousse

3 Gänge - Menü: CHF 54.00

4 Gänge - Menü: CHF 64.00

5 Gänge - Menü: CHF 74.00

Alle Preise in der Speisekarte sind in CHF & inkl. MwSt.

PILZSAISON

Vorspeisen

Steinpilzsüppchen mit gebratenem Speck und Croûtons	12.50
Vitello tonnato nach Art des Hauses mit frischem Thunfischtataki und gebratenen Eierschwämmli	23.50
Variation von Rindscarpaccio mit gebratenen Steinpilzen, Eierschwämmli-Mayonnaise, Parmesan, Nüssen und kleinen Gemüsen	23.50
Clubsandwich mit Rohschinken, Steinpilzen und Tomate auf einem Carpaccio von grillierten Kräutersaitlingen mit einer Crème von Camembert, Sauerrahm und einem Hauch Wasabi	23.50
Hausgemachte Steinpilz-Ricotta-Ravioli auf einem Sellerie-Steinpilzsud und gebackenem Bio-Ei	23.50
Leicht angebratenes Lachsfilet auf Steinpilzpolenta mit einer leichten Kalbsjus	23.50
Gebratenes Filet vom Steinbutt auf Risotto mit gebratenen Austernsaitlingen und marinierten Kräutern	23.50

Bei Allergien oder Intoleranzen beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne.

PILZSAISON

Hauptspeisen

Tagliata von Rindsentrecôte mit Kräutersteinpilzen 52.00
an Thymiansauce, Macairekartoffeln mit Speck und Gemüsevariation

Rosa gebratenes Lammentrecôte unter der Kräuterkruste 48.00
mit Eierschwämmli sauce, Steinpilzpolenta und Gemüsevariation

Rosa gebratenes Kalbsfiletmedaillon mit Steinpilzen 58.00
und Camembert gratiniert auf Champignon-Zwiebelsauce,
Macairekartoffeln mit Speck und Gemüsevariation

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf einem Ragout 48.00
von Eierschwämmli, Cherrytomaten und Avocado mit Kräuterbutter,
und Risotto mit frischen Kräutern

Panierter und gebackener Feta auf einem Ragout 33.00
von Eierschwämmli, Cherrytomaten und Avocado mit Kräuterbutter
und Risotto mit frischen Kräutern

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe mit Croûtons	10.50
Kleiner Blattsalat	8.50
Kleiner gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat Bären mit Ei, Croûtons und Speck	15.50
Bunter Tomatensalat mit Romescosauce, Bio-Mozzarella und Basilikumpesto	15.50
Rindscarpaccio und Rindstatar mit Sauerrahm, Parmesan und Nüssen	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	40.00
Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes frites und Gemüsevariation	45.00
Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsevariation	52.50
Geschmorter Rindsbraten an seiner Sauce vom Bio-Hof Scheibler aus Oftringen, mit Brotknödelterrine 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	52.00

TATARKARTE

Schweiz	Beefsteak-Tatar mit Kapern & Zwiebeln	35.00
Mexico	Beefsteak-Tatar mit Mais, Guacamole, Sauerrahm & Tequila	36.00
Spanien	Beefsteak-Tatar mit frischem Basilikum, Olivenöl & Wachtelspiegelei	36.00
Schottland	Beefsteak-Tatar mit Zwiebeln, Kapern & Scotch Whisky	36.00
Italien	Beefsteak-Tatar mit Sardellenfilets, Oliven, Rucola & feinstem Parmesan	36.00
Frankreich	Beefsteak-Tatar verfeinert mit schwarzem Trüffel & Cognac	36.00
Norwegen	Tatar vom Rauchlachs mit Sauerrahm & Lachskaviar	36.00
Griechenland	Vegetarisches-Tatar Antipastigemüse fein gehackt mit Fetakäse & Tomaten	35.00
Ungarn	Beefsteak-Tatar mit marinierter Peperoni	36.00

Alle Tatars werden serviert mit:
gehacktem Ei, Essiggurke, Kapern, Zwiebeln
Dazu gibt es Toastbrot und Butter

+ Pommes frites	4.50
+ Sauerrahm	2.00
+ Guacamole	2.00
+ Speckstreifen	2.00
+ Pochiertes Ei	2.00