

Businesslunch

Kürbiswaffel
Ziegenkäseespuma, karamellierte Feige & Nüsse
Balsamico Reduktion, Herbstsalatbouquet



Poulet im Ofen
Süsskartoffelpüree, Senf-Honig-Estragon-Sauce
Bio Saisongemüse



Birnencrumble
Marronicreme, Karamell mit gesalzener Butter Meringue

CHF 50.00



Mittagskarte

Dienstag 8. Oktober bis
Freitag 11. Oktober



Mini Salat mit Kernen 6.00

Mini Suppe mit Kernen 7.00

Poulet im Ofen 20.00
Süsskartoffelpüree, Senf-Honig-Estragon-Sauce
Bio Saisongemüse

Steinpilzrisotto 18.00
Bio Saisongemüse

Italienischer Burger 27.00
Rindfleisch
Rohschinken, Mozzarella, Basilikumpesto
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Vegi Burger 27.00
Pilzgalette
Birnenkonfit, Parmesansauce, frittierte Zwiebeln
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Unser Tatar servieren wir mit gebratenen Kartoffeln geröstetem Baguette und gesalzener Butter
 Nos tartares sont servis avec pommes de terre sautées, baguette grillée et beurre salé.

Rindstatar/ Tartares de bœuf

Unsere Tatar aus Schweizer Rindfleisch
 Nos tartares de viande de bœuf suisse

Klassisch	36.00
Kapern, Cornichons, Senf, Ketchup Worcestershire-Sauce, Schalotten, Wachtelei Câpres, cornichons, moutarde, ketchup sauce Worcestershire, échalotes, œuf de caille	
Trüffel	38.00
Klassische Mischung mit Trüffelöl Trüffel Späne, Parmesan Mélange classique avec huile de truffe, copeaux de truffe, parmesan	
Edinburgh	38.00
Klassische Mischung mit schottischem, rauchigem Whisky Mélange classique avec whisky fumé écossais	
Paris	36.00
Camembert, Petersilie, Knoblauch, Schalotten Cornichons, Brotcroûtons Camembert, persil, ail, échalotes, cornichons, croûtons de pain	
Normandie	38.00
Meerrettich, Grüner Apfel, geröstete Mandel, Calvados Raifort, pomme verte, amande grillée, Calvados	
Bern	38.00
Belperknolle-Käse, Senf, geschmorter Kabis, gegrillter Speck Fromage Belperknolle, moutarde, chou braisé, lard grillé	
Maghreb	38.00
Orientalische Gewürzmischung, Arganöl, Harissa Zitrone, Mandel, Minze Mélange d'épices orientales, huile d'argan, harissa, citron jaune amandes, menthe	

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Tatar des Augenblicks mit Bio Rindfleisch Tartare du moment avec de la viande de boeuf bio	45.00
Rom	38.00
Kapern, Coulis aus getrockneten Tomaten, Basilikum Rohschinken, Pinienkerne, Parmesan, Basilikumpesto Câpres, coulis de tomates séchées, basilic, jambon cru pignons, parmesan, pesto de basilic	
Tokyo	36.00
Sojasauce, Sesamöl, Sesam, Schalotten, Wasabi Sauce soja, huile de sésame, graines de sésame, échalotes, wasabi	
Bangkok	38.00
Rotes Curry, Schalotten, Kokosmilch, Zitronengras Koriander, Cashewnüsse, Ingwer, gerösteter Knoblauch Curry rouge, échalotes, lait de coco, citronnelle, coriandre noix de cajou, gingembre, ail grillé	
Fischtatar/ Tartares de poissons	
Wikinger	38.00
Lachs, nordische Gewürze, Zitronensaft Pekannüsse, Preiselbeerkonfitüre Saumon, épices boréales, jus de citron noix de pécan, confiture d'airelle	
Ganz einfach	38.00
Lachs, Limettensaft, Schalotte, Cayennepfeffer Schlagrahm Saumon, jus de citron vert, échalote, poivre de Cayenne Crème Chantilly	
Rio de Janeiro	38.00
Lachs, Ananas-Mango-Chutney, Paranüsse, rote Zwiebel Minze, Petersilie, gegrillter Knoblauch, Limettensaft Saumon, chutney de mangue-ananas, noix du Brésil, oignons rouges, menthe persil, ail grillé, jus de citron vert	
Vegitatar/ Tartares végétariens	
Vegi Tatar des Augenblicks	32.00
lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach	

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.