

# Saisonale Leckerbissen

## Vorspeisen

<b>Sämige Knoblauchcrème</b> mit Rahmhaube und Speckchip	9
<b>Burratakugel</b> auf gebratenem Fenchel mit Orangenfilets	13
<b>Randen Carpaccio</b> mit Honig-Balsamicomarinade und Peccorino	11/24
<b>Ruccola Panna Cotta</b> mit norwegischem Rauchlachs und mariniertem Kräutersalat	12/25

## Hauptgänge

<b>Geschmortes Kalbskopfbäggli</b> an kräftiger Sauce mit Kartoffel-Rosmarinpurée und Broccoliröschen	45
<b>Eglifilets in Butter gebraten</b> auf sämigem Birnenrisotto mit gerösteten Pinienkernen	34
<b>Filet vom Hirschkalb</b> auf frischem Spinat, Gewürzbrot und Ramati Tomaten dazu hausgemachte Kürbisspätzli	42

**Bewusst halten wir unsere Speisekarte straff**, damit wir Ihnen nur das Frischeste, Frechste und (G)luschtigste servieren können. Wir achten auf Schweizer Fleisch und Geflügel aus artgerechter Tierhaltung und Fische welche nicht vom Aussterben bedroht sind.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.

# Klassiker – Vorfreude auf Bewährtes

## Salate

<b>Marktfrische Blattsalate</b>	8
<b>Gemischte knackige Salate</b>	9
<b>Spinatsalat mit pochiertem Ei</b> an fruchtigem Blutorangendressing garniert mit frischen Radisli	11
<b>Caesar Salat</b> marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing mit Speckstreifen und Brotcroûtons	10
Hausgemachte Dressings nach Ihrer Wahl. Französisch, Italienisch oder Blutorangendressing	
Übrigens... unsere Dressings können Sie auch Zuhause geniessen. In der praktischen 0,5l Pet-Flasche	8

## Suppen

<b>Dättliker Weinschaumcrème</b> verfeinert mit Riesling von Ernst Müller	9
<b>Rüepli Ingwercrème</b> mit Rahmhaube und Brotcroûtons	8

**Im Mass liegt die Harmonie.** Für unsere Gerichte verwenden wir frische Produkte aus vorwiegend naturgerechtem Anbau der Region. Ohne künstliche Zusätze bereiten wir alles in der Traube selbst zu.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.

# Hauptgänge

<b>Bisonfilet Stroganoff</b>	46
an Sántis Malt Sauce mit hausgemachten Herzoginkartoffeln und glasiertem Gemüsebouquet	
<b>Knuspriges Blätterteig Pastetli</b>	32
gefüllt mit Kalbsmilken an Morchelrahmsauce mit frischen Pilzen auf Erbsenpurée oder vegetarisch mit gebackenen Süsskartoffeln	
<b>Zitronenravioli</b>	13/26
aus italienischer Manufaktur in Butter geschwenkt mit frischen Kräutern	
<b>Raffiniert gewürztes Rindfleischtatar</b>	20/28
mit gehobeltem Belper Knollen dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter	
<b>Frische Kalbsleber</b>	34
an Zwiebel-Rotweinsauce mit Knusperröschi und Gemüsebouquet	
<b>Klassisches Schweins Cordon bleu</b>	29
gefüllt mit würzigem Bergkäse und Schinken mit Pommes frites und Marktgemüse	
<b>Schnipo</b>	24
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	
<b>Burger vom Schottischen Hochlandrind</b>	28
mit Zwiebelconfit, Ruccola und Camembert im Ciabatta-Brötli serviert, dazu Pommes Allumettes	
<b>Schnüffel Trüffel</b>	19/33
Tagliatelle an Trüffelcrèmesauce garniert mit frischem Perigord Trüffel	

# Fitnesssteller

**Bunt gemischter Salatteller  
nach Ihren Wünschen serviert mit...**

**...paniertem Schweinsschnitzel**

23

**...gebratenen Pouletbruststreifen**

25

**...gebackenen Eglifilets im Bierteig  
dazu Remouladen Dip**

28

**...gebackenen Frühlingsrollen  
dazu Sojasauce**

23

**Caesar Salat**  
marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing  
mit Pouletbruststreifen, Speck  
und Brotcroûtons

24

**Fleisch- und Fischdeklaration**

Schweine-, Kalb-, Poulet-,  
Lamm- und Rindfleisch sind aus der Schweiz  
Hirsch aus Österreich  
Jakobsmuscheln aus Schottland  
Lachs aus Kanada  
Bison aus Kanada

**Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.**