

Saisonale Sinfonien



Rinds Entrecôte Ojo de Agua
mit hausgemachter Kräuterbutter,
knackigem Marktgemüse
und Zündholzkartoffeln

42

Zarte Schweinsfilet Medaillons
an Senfrahmsauce auf gebratenem Broccoli
dazu hausgemachte Bärlauchspätzli

35

Schonend gegarte Rindszunge
an sämiger Kapernsauce
auf Belugalinsen mit frischen Kräutern

31

Frisches Filet vom Saibling
auf Wasabi - Kartoffelpurée
an leichter Safranrahmsauce

34

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.

Kalte Vorspeisen



Marinierter Baby Blattsalat
mit knackigen Kernen und Sprossen garniert
8

Panna Cotta von Gartenkräutern
mit norwegischem Rauchlachs garniert
11

Thunfisch Carpaccio
mit Kapernmayonnaise
Olivenöl und Fleur de sel
13/24

Caesar Salat
marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing
mit Speckstreifen und Brotcroûtons
9

Marktfrische Blattsalate
8

Gemischte knackige Salate
9

Hausgemachte Dressings nach Ihrer Wahl.
Französisch, Italienisch oder Erdbeer - Vinaigrette

Übrigens... unsere Dressings können Sie auch
Zuhause genießen. In der praktischen 0,5l Pet-Flasche

Suppen / Warme Vorspeisen



Grüne Spargelcrème
mit Spargelstücken und Rahmhaube

9

Dättliker Weinschaumcrème
verfeinert mit Riesling von Ernst Müller

9

Crostini „Primavera“
knuspriges Hausbrot mit Spargelspitzen
und Brie überbacken

7.5

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

Klassiker / Vorfreude auf Bewährtes



Frische Kalbsleber
an Zwiebel-Rotweinsauce
mit Knusperröschi und Gemüsebouquet
34

Raffiniert gewürztes Rindfleischtatar
mit gehobelter Belper Knolle
dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter
21/31

Burger vom Schauenberger Wasserbüffel
mit hausgemachter Rosmarinsauce, Rucola, Sprossen und Sbrinz
im Brioche - Bun serviert, dazu Pommes Allumettes
29

Hausgemachter Kalbshackbraten
an kräftiger Sauce mit Butternudeln
und knackigem Romaneso
33

Klassisches Schweins Cordon bleu
gefüllt mit würzigem Bergkäse und Schinken
mit Pommes frites und Marktgemüse
29

Schnipo
Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites und Gemüse
24

Fleischlos Glücklich



Spargel - Risotto
mit Frischkäse und Kräutern verfeinert
13/25

Burrata Ravioli
aus italienischer Manufaktur
in Butter geschwenkt mit Pfirsich
und frischem Spinat
17/28

Fleisch- und Fischdeklaration
Schweine-, Kalb-, Poulet-,
Lamm- und Rindfleisch sind aus der Schweiz
Entrecôte Ojo de Agua aus Argentinien
Hirsch aus Österreich
Saibling aus der Schweiz
Lachs aus Kanada



Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

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

Fitnesssteller



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

...paniertem Schweinsschnitzel

23

...gebratenen Pouletbruststreifen

25

...gebackenen Eglifilets im Bierteig

dazu Remouladen Dip

28

...gebackenen Vegi - Frühlingsrollen

dazu Sojasauce

23

Caesar Salat

marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing

mit Pouletbruststreifen, Speck

und Brotcroûtons

24

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