

# Saisonale Sinfonien



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

43

**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 von der Dorade**  
auf erfrischem Zitronenrisotto  
mit Thymian verfeinert

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

**Morchel Panna Cotta**  
mit mariniertem Spargelsalat  
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 Bärlauch

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  
22/33

**Burger vom Schauenberger Wasserbüffel**  
mit hausgemachter Rosmarinsauce, Rucola, Sprossen und Brie  
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

**Grüne und Weisse Spargeln**  
an Sauce Hollandaise mit Frühlingskartoffeln  
wahlweise dazu Gyrenbader Landrauchschinken  
27/33

**Fleisch- und Fischdeklaration**  
Schweine-, Kalb-, Poulet-,  
Lamm- und Rindfleisch sind aus der Schweiz  
Entrecôte Ojo de Agua aus Argentinien  
Hirsch aus Österreich  
Dorade aus Spanien  
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.