

Saisonale Sinfonien



Hausgemachter Kalbshackbraten
an kräftiger Sauce mit Kartoffel-Rosmarinpurée
und Broccoliröschen

33

Saftiges Lammrack
auf frischem Spinat und Cherrytomaten
an Rotweinsauce dazu hausgemachte Kürbisspätzli

38

Knuspriges Blätterteig Pastetli
gefüllt mit Kalbsmilken an Morchelrahmsauce
mit frischen Pilzen auf Erbsenpurée
oder vegetarisch mit gebratenen Süsskartoffeln

26/32

Gebratenes Zanderfilet
mit Zitruskruste gratiniert auf Spinatnudeln
an leichter Safransauce

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



Randen Carpaccio

mit Honig-Balsamicomarinade und Peccorino

11/24

Rucola Panna Cotta

mit Tösstaler Landrauchschinken
und mariniertem Kräutersalat

10/22

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 Blutorangendressing

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.**

Suppen / Warme Vorspeisen



Süsskartoffel-Ingwercrème

mit Rahmhaube und Chip

8

Senfschaumcrème

mit geräuchtem Lachs und Rahmhaube

9

Dättliker Weinschaumcrème

verfeinert mit Riesling von Ernst Müller

9

Burratakugel

mit lauwarmen Datteltomaten
und Parmesan Espuma

13

Spinatsalat mit pochiertem Ei

an fruchtigem Blutorangendressing
garniert mit frischen Radisli

11

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

9

Klassiker / Vorfreude auf Bewährtes



Frische Kalbsleber
an Zwiebel-Rotweinsauce
mit Knusperröschi und Gemüsebouquet
34

Bisonfilet Stroganoff
an Sántis Malt Sauce mit hausgemachten
Herzoginkartoffeln und glasiertem Gemüsebouquet
46

Raffiniert gewürztes Rindfleischtatar
mit gehobeltem Belper Knollen
dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter
21/30

Burger vom Schauenberger Wasserbüffel
mit Zwiebelconfit, Rucola, Sprossen und Sbrinz
im Green - Bun serviert, dazu Pommes Allumettes
29

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



Schnüffel Trüffel

Tagliatelle an Trüffelcrèmesauce
garniert mit frischem Perigord Trüffel
19/33

Zitronenravioli

aus italienischer Manufaktur
in Butter geschwenkt mit frischen Kräutern
13/26

Fleisch- und Fischdeklaration

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

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

8

