

# ABENDKARTE

## **Vorspeisen**

Spargel-Cheesecake (vegan)		13.-
Wochensalat French oder Italian (vegan)		13.-
Rindscarpaccio mit Cashew-Guacamole, Röstzwiebeln, Parmesan Splitter		19.50
Sommerliche Tagessuppe (vegan)		11.-
veganes Tatar (vegan)	klein	16.-
	gross	30.-

## **Vegan/ Vegetarisch**

Tempeh Linsen Burger(vegan) mit veganem Käse, Coleslaw, scharfer Kichererbsenhummus		30.50
Badischer Spargel, Bratkartoffeln, Sauce Veganaise (vegan)*		37.-
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Apfelmus (vegi) *		28.-
Zitronen-Ricotta Ravioli, braune Butter, Frühlingstrüffel (vegi)*		28.-

## **Fisch**

Schweizer Forelle im Butterfly Cut (Kräuter, Piri Piri Gewürz, Ingwer, Röstzwiebeln)		38.50
Zanderknusperli mit Hausmayonnaise		35.-
Schweizer Lachsfilet mit Zitrone-Dill Sauce		38.50

## **Fleisch**

Spezialitäten Wurst von „Das Pure“, Jus	160g	33.50
Geschnetzeltes vom Rindsfilet, Stroganoff Sauce	160g	39.50
Tatar vom Rind mit Eigelb und Knobli-Toast	70g*	21.-
	140g	39.-
Entrecôte vom Rind, Gemüse und Kräuterbutter	160g	43.50
Pouletbrust Knusperli mit Hausmayonnaise		35.-

**Pro Hauptgang ist eine Beilage inklusive (ausser\*)**

## **Beilagen**

Pommes frites	7.-
Bratkartoffeln	7.-
Marktgemüse	7.-
Spätzli	7.-
Venere Risotto (schwarz)	7.-

PREISE INKL. 7.7% MWST

Über Allergene, welche in unseren Speisen enthalten sind geben wir gerne Auskunft. Fragen Sie den Chef.

FLEISCH: SCHWEIZ ||| TAGESFISCH: wechselnd SCHWEIZ/EU || ZANDER: DE || GEMÜSE: SCHWEIZ/EU

# DINNER

## Starters

asparagus cheesecake (vegan)		13.-
weekly salad French or Italian (vegan)		13.-
beef carpaccio with cashew guacamole, roasted onions and parmesan splitter		19.50
sommerly daily soup (vegan)		11.-
vegan tatar (vegan)	small	16.-
	large	30.-

## Vegan/ Vegetarian

tempeh lentil burger(vegan), vegan cheese, coleslaw, spicy chickpea hummus		30.50
german asparagus, roasted potatoes, sauce veganaise (vegan)*		37.-
cheese spätzle with roasted onions and apple mus (vegi) *		28.-
ravioli stuffed with lemon and ricotta, brown butter and truffle*		28.-

## Fisch

swiss trout in butterfly cut (herbs, piri piri spice, ginger, roasted onions)		38.50
beer battered pikeperch filets with house mayonnaise		35.-
swiss salmon filet with lemon-dill sauce		38.50

## Meat

speciality sausage by "Das Pure" with gravy	160g	33.50
sliced beef filet in stroganoff sauce	160g	39.50
beef steak tartar with eggolk and garlic toast	70g*	21.-
	140g	39.-
beef entrecôte, vegetables and Cafè de paris	160g	43.50
chicken breast nuggets with house mayonnaise		35.-

**one side dish per main course is included (exclude \*)**

## Sides

french fries	7.-
roasted potatoes	7.-
vegetables	7.-
spätzli	7.-
venere risotto	7.-

PREISE INKL. 7.7% MWST

Über Allergene, welche in unseren Speisen enthalten sind geben wir gerne Auskunft. Fragen Sie den Chef.

FLEISCH: SCHWEIZ ||| TAGESFISCH: wechselnd SCHWEIZ/EU || ZANDER: DE || GEMÜSE: SCHWEIZ/EU