

### VORSPEISEN

<b>Hauchdünnes Rinds-Mostbröckli mit Zwetschgen und Knoblauch-Ciabatta</b>	15.-
<b>Premium Swiss Lachs, geräuchert mit Beluga-Linsensalat</b>	19.50
<b>Wochensalat</b> French oder Balsamico (vegan)	12.50
<b>Bruschetta mit Grillgemüse Rande und Nüssen</b> (vegan)	10.50
<b>Tagessuppe</b> (vegan)	9.50

### VEGAN / VEGETARISCH

<b>Polenta mit Pilzen, Schwarzkohl und Kernen</b>	27.50
<b>Gebackener Blumenkohl mit Nüssen veganem Käse und Gemüse-Jus</b>	28.50
<b>Spätzli mit Käsesauce</b> (vegetarisch) <b>Röstzwiebeln und Apfelmus</b>	28.50

### FLEISCH

<b>heissgeräucherte Entenbrust mit Kürbis-Püree, Kernen und Jus</b>	80g 21.- 140g 39.-
<b>Tatar vom Rind mit Eigelb und Knoblauch-Ciabatta</b>	90g 21.- 180g 43.-
<b>Rindsschulterfilet mit Jus</b>	39.50
<b>Spezialitätenwurst mit Jus</b>	26.-
<b>Cut of the day</b>	Tagespreis
<b>Lammhaxe im Bier geschmort</b>	34.-
<b>Saltimbocca vom Bio-Schwein</b>	32.-
<b>pro Hauptgang ist eine Beilage inklusive</b>	

### FISCH

<b>Tagesfisch aus dem Ofen</b> (verschiedene Kräuter, Ingwer, Lemongrass)	35.-
<b>Muscheln marinière mit Knoblauch-Ciabatta</b>	klein 18.- gross 38.-
<b>Egliknusperli mit Hausmayonnaise</b>	35.-
<b>pro Hauptgang ist eine Beilage inklusive</b>	

### BEILAGEN

<b>Pommes frites</b>	
<b>Spätzli</b>	
<b>Gemüse</b>	
<b>Bratkartoffeln</b>	
<b>Polenta</b>	
<b>jede weitere Beilage</b>	6.50

### DESSERT

<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce</b>	12.-
<b>Lupinenkaffee Pannacotta mit Waldbeersauce</b>	9.-
<b>Saftiger Mohnkuchen (glutenfrei) mit Sauerrahmglace</b>	9.-
<b>Vegane Schoggischnitte mit Sauerkirschorbet</b>	12.-
<b>Dreierlei Käse</b>	17.50
<b>Kugel Glace</b>	3.-

PREISE INKL. 7.7% MWST

KÜCHENCHEF: TOMAS KOVACS

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

FLEISCH: SCHWEIZ || WILD: SCHWEIZ || EGLI: EE/PL/RU//KAZ || GEMÜSE: SCHWEIZ/EU

## STARTERS

<b>beef dry meat thinly cut with plums and garlic ciabatta</b>	15.-
<b>premium Swiss salmon, smoked with beluga lentil salad</b>	19.50
<b>weekly salad</b> French or Balsamico (vegan)	12.50
<b>bruschetta with grilled vegetables beetroot and nuts</b> (vegan)	10.50
<b>daily soup</b> (vegan)	9.50

## VEGAN AND VEGETARIAN

<b>polenta with mushrooms, kale and kernels</b>	27.50
<b>ovenroast cauliflower with nuts vegan cheese and vegetable gravy</b>	28.50
<b>cheese spätzli</b> (vegetarian) with crispy onions and apple compote	28.50

## MEAT

<b>hotsmoked Swiss duck breast</b>	80g 21.-
<b>w/ pumpkin purée, kernels and gravy</b>	140g 39.-
<b>beef steak tartar with egg yolk and garlic ciabatta</b>	90g 21.- 180g 43.-
<b>beef shoulder filet with gravy</b>	39.50
<b>speciality sausage with gravy</b>	26.-
<b>cut of the day</b>	daily price
<b>beer braised lamb shank</b>	34.-
<b>saltimbocca of organic pork</b>	32.-

**one side dish per main course is included**

## FISH

<b>daily fish from the oven</b>	35.-
(fresh herbs, ginger, lemongrass)	
<b>mussels marinière with garlic ciabatta</b>	small 18.- main 38.-
<b>beer battered perch filets with house mayonaise</b>	35.-

**one side dish per main course is included**

## SIDE DISHES

<b>french fries</b>	
<b>spätzli</b>	
<b>vegetables</b>	
<b>boiled potatoes</b>	
<b>polenta</b>	
<b>each additional side dish</b>	6.50

## DESSERT

<b>homemade apple strudel with warm vanilla sauce</b>	12.-
<b>Lupin coffee pannacotta with red berry coulis</b>	9.-
<b>juicy poppyseed cake (gluten-free) with sour cream ice cream</b>	12.-
<b>vegan chocolate cake with sour cherry sorbet</b>	12.-
<b>trio of cheese</b>	17.50
<b>scoop of ice cream</b>	3.-

PRICES INCLUDE 7.7% VAT

CHEF: TOMAS KOVACS

We are keen to give you advice about allergenes contained in our dishes. Please ask the head waiter.

MEAT: SWITZERLAND || GAME: SWITZERLAND || PERCH: EE/PL/RU/KAZ || VEGETABLES: SWITZERLAND/EU