

Unser Menu am Sonntag

Spiessli vom Schweizer Sugoi Wagyu 36.—
Strumpfbandbohnen, Zuckermais, Avocados und Eingelegtes
oder

Walliser Eglifilet als Tempura mit Wasabi aus dem Garten 32.--
Smashed Saikogurke, Melonenallerlei und Radiesli
oder

Lattichherz und bunte Enikerhof Tomaten 32.--
Büffelmozzarella und grillierte Focaccia mit Basilikum
oder

Zigergnocchi mit gebratenen Eierschwämmli 28.--
weisser Tomatenfond und knusprige Zucchini Blüten

Gazpacho auf Weltreise mit Delikatessen aus Meer und Stall 25.--

Wienerschnitzel mit klassischer Garnitur 58.—
lauwarmer Salat aus Blumenkohl, bunten Bohnen, Kartoffeln und Eierschwämmli
oder

Filet und Bäggli vom Rind mit Rotweinsauce 58.—
Kartoffelgaletten, Gemüse garnitur
oder

Gebratenes Seeteufelfilet mit Verveine und Taggiasca Oliven 58.--
Zucchini gemüse und kleine Tomaten, Gewürz-Boulgur
oder

Piccata von der Aubergine mit Ofenpeperoni 52.--
Safranrisotto, Bimi mit Zuckermais

Zwetschgendatschi mit Streusseln, Rahm 20.50
und Vanilleglacé
oder

Caramelköpfli mit Canelé 20.50
Pfirsichsalat und Beeren

Hauptgericht mit Vorspeise oder Tagessuppe Fr. 81.—

Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert Fr. 112.--

2 Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht und Dessert Fr. 125.—

Wenn sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder Vegetarier sind, dürfen sie gerne unsere Mitarbeiter im Service fragen