

Unser Menu am Sonntag

Zürcher Kalbsleberspiessli 32.—

Samborka Peperoni, gebackener Blumenkohl und Feige
oder

Tartar vom Malediven Thunfisch und glasierter Pulpo 32.--

Tomatillos, Aubergine und Melone
oder

Lattichherz und bunte Enikerhof Tomaten 32.--

Büffelmozzarella und grillierte Focaccia mit Basilikum und Oliven
oder

Gebratene Eierschwämmli 28.--

Gnocchi vom Ziger, Erbsli und kleine Tomaten

Flädli-suppe «Pot au feu» 25.--

Saltimbocca vom Kalb mit Marsala und Eierschwämmli 58.—

Safranrisotto, Zucchini-gemüse mit Basilikum
oder

Filet und geschmortes Bäggli vom Rind mit Schalotten 58.—

Kartoffelgratin, Bohneneintopf mit Aubergine und kleinen Tomaten
oder

Tempura von Walliser Eglifilet und Bimi vom Enikerhof 58.--

Blutampferdippsauce, Kartoffeln und Blattspinat
oder

Tempura von Gemüse mit Sesam Tofu, veganer Fond 52.--

Sushireis und dreierlei Dippsaucen

Zwetschgendatschi mit Streusseln, Rahm 20.50
und Vanilleglacé
oder

Passionsfrucht-canelé 20.50

mit Pfirsichsalat, Beeren und Exoticsorbet

Hauptgericht mit Vorspeise oder Tagessuppe Fr. 81.—

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

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

Lehrlingsprojekt

Tartar vom Piemonteser Rind aus dem Emmental

von Hand geschnitten und von uns nach Ihren Vorlieben am Tisch zubereitet

als Vorspeise

ab 2 Personen

pro Person

36.--

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