

Vorspeisen

Blattsalat mit Kernenmischung	9.00
Pastinaken Suppe mit Wildkräuter-Gremolata und gerösteten Nüssen	12.00
Golden-Ei auf einem Randen-Tatar, dazu Nüssli-Salat an Haselnussdressing	14.00
Mit Apfel-Chutney glasierte Pork-Belly Tranchen auf rotem Kimchi, dazu Foccacia Scheiben	16.00
Zartes Roastbeef auf Brioche mit Honig-Senf-Dip, dazu Salatbouquet und Gemüse-Pickels	18.00

Hauptgerichte

Lammlachse aus dem Muotathal an Bitterschokoladensauce garniert mit Schwarzwurst-Brot-Crumble, dazu Spätzli und Rotkraut	46.00
Entrecôte vom Schweizer Rind mit Chimmichurri, serviert mit Kartoffel Wedges und Ofengemüse	48.00
Kotelett vom Freiensteiner Säuli an Senfjus, dazu Pommes Duchesse und Wurzelgemüse	39.00
Hausgemachte Gnocchi an sämiger, leicht pikanter Tomatensauce, garniert mit rotem Pesto, Barbarakraut und Gruyère Chips	36.00
CH-Kichererbsen Nocken, serviert mit Süsskartoffelcreme, geröstetem Lauch und Chimmichurri	28.00

Deklaration:

Alle tierischen Produkte stammen aus der Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.