

Vorspeisen

Blattsalat mit Croûtons	9.00
Cremesuppe aus geröstetem Knollensellerie und Kartoffeln serviert mit Weissweingelee und salzigem Tuille	12.00
Gebackene Randen, in Essigsud eingelegte Äpfel dazu Ziegenfrischkäse und Brotchip	14.00
Terrine von der geräucherten Embracher-Forelle mit Kapern und Karotten, dazu Salatbouquet und Foccacia	19.00
Zartes Roastbeef auf Brioche mit Honig-Senf-Dip, dazu Salatbouquet an bunter Gemüse-Vinaigrette	17.00

Hauptgerichte

Hohrücken vom Swiss Black Angus, Kräuterbutter mit fermentiertem Knoblauch, dazu Ofenkartoffeln und Wurzelgemüse	52.00
Lamm Entrecôte mit Kräuterkruste an Rotweinsauce, serviert mit cremigem Gemüse Quinotto	46.00
Dicke Rippe vom Freiensteiner Säuli mariniert mit Quittenchuttney, dazu Senfsauce, Lauchcreme und fermentierter Chinakohl	41.00
Hausgemachte Gnocchi an einer Pilz-Rahmsauce mit Kohlgemüse, überbacken mit Käse	34.00
Kichererbsen-Lauch Püree serviert mit Austernpilzen, bunte Karotten und Topinambur	28.00

Deklaration:

Alle tierischen Produkte stammen aus der Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.