



Monats-Spezialitäten

Spez - 1

Lammfilet mit Kräuter-Knoblauchkruste
an Rotweinsauce mit Crème fraiche
serviert mit Bratkartoffeln

Fr. 39.00

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 45.00

Spez - 2

Mistkratzerli im Ofen knusprig gebacken
mit Knoblauch, Chili oder Rosmarin
dazu gibt's Pommes frites (Zubereitung: 25 Min.)

Fr. 36.00

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 42.00

Spez - 3

Pikantes Gemüse-Linsen-Kokoscurry
mit gerösteten Pinienkernen und Sesam
serviert mit Reis

Fr. 27.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 33.50

Spez - 4

Steinbuttfilet
mit Pistazienkruste und Weissweinsauce
serviert mit Salzkartoffeln

Fr. 39.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 45.50

Hausgemachter Flammkuchen

Original Elsässer "Tarte flambé" mit Rindsfiletstreifen, Speck und Broccoli,
Cherrytomaten, Zwiebeln, Crème fraiche und geriebenem Parmesan

Fr. 26.50

Schlemmermenu

Rote Linsensuppe verfeinert mit Tandoori
und Chiliöl

Pochiertes Steinbuttfilet an Ponzusauce (*Zitrus-Sojasauce mit wenig Chnobl & Chili*)
auf Gemüsestreifen

Rindsfiletmédaille mit Sauce Béarnaise
serviert mit Bratkartoffeln

Hausgemachtes Tiramisù

oder

Sorbet "Spiritus"

oder

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis

Menu komplett CHF 79.50 / ohne 1. oder 2. Gang CHF 69.50

Herkunft unserer Fleischprodukte:

Geflügel: CH, Kalb und Schwein: CH

Lamm: NZ/AUS, Innereien: CH, Rindsfilet: AUS

Herkunft unserer Fischprodukte:

Immer fangfrisch - sind von Fang zu Fang

unterschiedlicher Herkunft -

fragen Sie einfach nach!