



## Monats-Spezialitäten

### Spez - 1

Geschmorte Kalbshaxe  
"Ossobuco gremolata"  
serviert mit Safranrisotto

Fr. 39.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 45.50

### 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

Gebratene Polentaschnitte  
serviert mit Steinpilzen  
und Ratatouille

Fr. 28.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 34.50

### Spez - 4

Grill-Spiess mit Wolfsbarsch-Steinbuttfilet  
und Riesencrevette auf Ratatouille  
serviert mit Safranrisotto

Fr. 38.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 44.50

## Hausgemachter Flammkuchen

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

Fr. 26.00

## Frische Miesmuscheln (s'hät solangs hät)

Frische Miesmuscheln im Sud gegart

Vorspeise CHF 19.50 (ohne Beilage) | Portion CHF 29.50 (mit Pommes frites serviert)

## Schlemmermenu

Nüsslisalat "egg and bacon"  
an hausgemachter Frenchdressing

\*\*\*

Gebratenes Meerbarschfilet an roter Pesto auf Gemüsestreifen

\*\*\*

Rindsfiletmédailon nach Florentiner Art  
mit Spinat, Wachtelei und gebratener Polenta

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisù

oder

Sorbet "Spiritus"

oder

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis

Menu komplett CHF 78.50 / ohne 1. oder 2. Gang CHF 68.50