

## À LA CARTE

	Preis	Herkunft	Allergene
ENTRÉE – VORSPIESLI			
<b>Kalbescarpaccio</b> Zitrone   Sbrinz   Trüffel	16	Tessin, Schweiz	1,7,9,12
<b>Wildgarnele</b> Wiesenkräuter   Zitronenschale   Kopfsalat	13	Zürich, Schweiz	2,7,9,10
<b>Berner Schüsselsalat</b> Scamorza   Avocado   Inka Tomaten	10	Bern, Schweiz	7,8,10
<b>Gemüse</b> Gepickelt   Chips   Basilikum	10	Gruyères, Schweiz	1,7,9,10,12
SOUPE – US EM SUPPÄTOPF			
<b>Erbsensuppe</b> St. Jaques   Aprikose   Karotte	8	Tessin, Schweiz	1,7,9,12,14
<b>Tomate - Wassermelonensüppchen</b> Olivenöl   Pecorino   Maggia - Pfeffer	8	Appenzell, Schweiz	1,3,7,12
VIANDE – JETZT NO CHLI FLEISCH			
<b>Simmentaler – Entrecote</b> Ofenkartoffel   Schmand   Roscoff – Zwiebel	27	Wallis, Schweiz	1,7,9,12
<b>Perlhuhnbrust &amp; Keule</b> Wurzelgemüse   Pfifferlinge   Blaue St. Galler	23	Sion, Schweiz	1,3,7,9,10
<b>Linumer Kalbsfilet</b> Kaffee   Sauerkirsche   grüner Spargel   Baerg Marti	28	Zürich, Schweiz	1,3,5,7,12

### SAISONALES MENÜ

<b>Tomate – Wassermelonensüppchen</b> Olivenöl   Maggia - Pfeffer   Pecorino	36		1,3,7,12
<b>Perlhuhnbrust &amp; Keule</b> Wurzelgemüse   Pfifferlinge   Blaue St. Galler			1,3,7,9,10
<b>Pfirsich</b> Vanille   Himbeere   Crunch			1,3,7

### POISSON – US EM WASSER

<b>Tagesfang</b> schwarzer Quinoa   Rüeblli   Brokkoli	24	Schweiz	4, 7, 9
<b>Bachsaibling</b> Artischoke   Cassoulet   Gnocchi	24	Schweiz	1,3,7,9,12

## À LA CARTE

Preis Herkunft Allergene

### VÉGÉTARIEN – ÖPIS GUATS OHNE FLEISCH



#### Belper Knolle

Gnocchi | Pfifferlinge | Roscoff - Zwiebel

20 Graubünden, Schweiz 1,3,7,12

### PLATE SUISSE TRADITIONELLE – SCHWIZER TELLER



#### Schweizer Rindstatar

Belper Knolle | Wachtelei | huusgebackenes Sauerteigbrot

16 | 25 Simmental, Schweiz 1,3,4,7,10

#### Züri Gschnätzlets

Kalbsstreifen | Weißwein-Champignonrahmsauce | Rösti

27 Zürich, Schweiz 1,3,7,9

#### Cordon bleu

Chli Gmües | Preiselbeeren | Pommes frites

25 Freiburg, Schweiz 1,3,7

### CHEF MENÜ

69

#### Kalbscarpaccio

Zitrone | Sbrinz | Trüffel

1,7,9,12

#### Erbse

St. Jacques | Aprikose | Karotte

1,7,9,12,14

#### Bachsaibling

Artischocke | Cassoulet | Gnochi

1,3,7,9,12

#### Linumer Kalbsfilet

Kaffee | Sauerkirsche | grüner Spargel | Baerg Marti

1,3,5,7,12

#### Stachelbeere

Meringue | Mango | Maggia Pfeffer

1,3,7



vegetarisches Gericht



Geflügel aus bäuerlicher Freilandhaltung



veganes Gericht



Fisch und Meeresfrüchte aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei

Allergenkennzeichnung: 1: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), 2: Krebstiere, 3: Eier, 4: Fisch, 5: Erdnüsse, 6: Soja, 7: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), 8: Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), 9: Sellerie, 10: Senf, 11: Sesamsamen, 12: Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, 13: Lupinen, 14: Weichtiere