

CASUAL DINING

VORSPEISEN

BLATTSALAT VOM AUHOF
MIT SALAT DRESSING

14

NÜSSLISALAT VOM AUHOF
MIT SPECK, EI & CROUTONS

21

SPARGELSALAT
SALAT VOM WEISSEN UND GRÜNEN SPARGEL AUF BURRATA MIT HONIG-SENF DRESSING UND
WACHSEI

24

RAVIOLI & MORCHELN
HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT MORCHELN IN RÖSTZWIEBELSUD, NUSSBUTTERESCHAUM
UND LAUCH

26 / 38

SAIBLING
HAUSGEBEIZTER SEIBLING AUF SELLERIESALAT MIT SAUERRAHM-DILL SAUCE

27

VITELLO TONNATO
GRILLIERTES KALBSCARPACCIO MIT THUNFISCHSAUCE, SALSA VERDE
UND GURKENVINAIGRETTE

28

"SUSHI"
THUNFISCH SASHIMI AUF SUSHIREIS MIT AVOCADO, SWEETCHILLI UND SOJASAUCE

28

TATAR VOM RIND
HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR MIT BUTTER UND MAGGIA BROT

34 / 44

HAUPTSPEISEN

HACKBRATÄ

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN MIT KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE

44

ALPSTEIN HÜHNCHEN

BRUST VOM ALPSTEINHÜHNCHEN MIT ZITRONENSAUCE, GRÜNEM SPARGEL UND KRÄUTERRISOTTO

45

LAMM & KRÄUTER

LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE, BLATTSPINAT UND PARMESANRISOTTO

48

BRASATO

RINDSSCHMORBRATEN AN ROTWEINJUS MIT CREMIGER POLENTA UND KAROTTEN

49

ZANDER

ZANDERFILET MIT KRÄUTERSAUCE AUF BLATTSPINAT MIT ZITRONENRISOTTO

49

RINDSFILET HOLLANDAISE

RINDSFILET VOM GRILL MIT HOLLANDAISE ESPUMA, BLATTSPINAT UND POMMES FRITES

59

KALB & TRÜFFEL

KALBSSTEAK AN TRÜFFELSAUCE, WILDEM BROCCOLI, PERIGORD TRÜFFEL UND PARMESANRISOTTO

62

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN AB APRIL

DIENSTAG OFFEN

SONNTAG & MONTAG RUHETAG

ÜBER ZUTATEN, ALLERGIEN UND INTOLERANZE FRAGEN SIE UNSERE GASTGEBER

BROT: SCHWEIZ
KALB: SCHWEIZ
RIND: SCHWEIZ
KABELJAU: NORWEGEN / LOFOTEN
LACHS: NORWEGEN
ENTE: FRANKREICH
LAMM: NEUSEELAND

INKL. 8.1% MwSt.