

CASUAL DINING

VORSPEISEN

SALAT VOM AUHOF
MIT SALAT DRESSING

14

RANDE & BURRATA
BURRATA AUF TOPINAMBURCREME MIT RANDENSALAT UND HONIG-SENF DRESSING

24

RAVIOLI
HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT CHAMPIGNONS IN RÖSTZWIEBELSUD MIT
NUSSBUTTERESCHAUM UND LAUCH

26 / 38

LACHS
GEBEIZTER LACHS AN SAFRAN BEURRE BLANC MIT FENCHEL

28

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

28

TATAR VOM RIND
HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR MIT BUTTER UND MAGGIA BROT

32 / 42

HAUPTSPEISEN

HACKBRATÄ

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN MIT KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE
44

FISH N CHIPS

ZANDER IM BACKTEIG MIT ERBSENCREME UND POMMES FRITES
44

KALBSVORESSEN

IN WEISSWEIN GESCHMORTES KALBSVORESSEN MIT KARTOFFELPÜREE
46

BRASATO

RINDSSCHMORBRATEN AN ROTWEINJUS MIT CREMIGER POLENTA UND KAROTTEN
49

ZANDERFILET

AN KRÄUTERSAUCE MIT ZITRONENRISOTTO UND BLATTSPINAT
52

ENTE

18 STUNDEN GEGARTER ENTENSCHLEGEL MIT ROTKRAUT, GEBRATENEM ROSENKOHL,
BRATAPFEL UND KARTOFFELKNÖDEL
54

RINDSFILET CAFE DE PARIS

RINDSFILET AN CAFE DE PARIS SAUCE MIT POMMES FRITES
59

KALB & TRÜFFEL

KALBSSTEAK AN TRÜFFELSCHAUMSAUCE MIT PERIGORD TRÜFFEL, SELLERIECREME,
WILDEM BROCCOLI UND PARMESANRISOTTO
62

ÜBER ZUTATEN, ALLERGIEN UND INTOLERANZE FRAGEN SIE UNSERE GASTGEBER

BROT: SCHWEIZ
KALB: SCHWEIZ
RIND: SCHWEIZ
KABELJAU: NORWEGEN
LACHS: NORWEGEN
ENTE: ÖSTERREICH

INKL. 8.1% MwSt.