



VERKLEINERTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Sommerlich gemischter Salat
an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
vegetarisch



CHF 12.50

auf Wunsch:
zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel
+ CHF 7.–



oder mit hauchdünn geschnittener Schangnauer Büffelwurst
+ CHF 6.–



Cremige Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach
auf einem Sommertomatensalat
dazu reichen wir Basilikumpesto, Taggiasca-Oliven und geröstete Pinienkerne
vegetarisch, glutenfrei

CHF 19.50

Kaltes Tomaten-Aprikosensüppchen
serviert mit einem leicht pikanten Aprikosenchutney,
Büffelfeta von der Bergkäserei Marbach
und Tomatenkernöl
glutenfrei

CHF 15.–

HAUPTGÄNGE

Duo vom hiesigen Rind

4 Stunden Sous vide gegartes Picanha-Steak und geschmorte Rinderbacken-Marmelade
an einem Balsamicojus
dazu reichen wir gebackene Kartoffel-Kemmeriboden Bergkäse-Bällchen,
gebratenen wilden Brokkoli und eine Selleriemousseline

CHF 44.–

Steak vom hiesigen Söili

unter einer Kräuterkruste
an einem Rotweinjus
dazu reichen wir gebackene Fächerkartoffeln
und ein Peperoni-Zwiebel-Tomatenragout

CHF 39.–

Gebratenes Filet vom Frutiger Stör

an einer Honig-Senf-Dillsauce
dazu reichen wir Emmentaler Dinkelrisotto
und ein sautiertes Eierschwämmli-Spinat-Lauchgemüse

CHF 42.–

Herzhaftes Tomatenrisotto

verfeinert mit getrockneten Tomaten
dazu reichen wir hausgemachte Balsamicoglace,
Rucola und geröstete Macadamianüsse
vegetarisch, glutenfrei

CHF 36.–

auf Wunsch mit einem gebackenen La Bouse von der Käserei Jumi
Der La Bouse enthält Gluten.

+ CHF 8.00

Hausgemachte Spinatpasta

in einer veganen Rahmsauce
serviert mit Erbsen, Frühlingszwiebeln, gerösteten Pekannüssen und Salzzitronen
vegan, laktosefrei

CHF 39.–