



vorspeisen

Saisonsalat Blattsalat an Hausdressing mit Saison Gemüse und geröstete Kerne	12
Truffle Fries Pommes Frites mit Trüffelöl, Parmesan und Trüffelmayo	17
Sommertomaten Carpaccio Mit Ventresca Tuna Belly	16 +12
Burrata mit Pfirsich und Peperocini Burrata mit grilliertem Pfirsich und Peperocini	19
Croquetas de Jamón Kroketten mit Jamón Ibérico Bellota, Marinara Sauce	18
Rib Cap Tatar von Hand geschnitten Mit Toast und Chilibutter	26
Jamón Ibérico Pan con Tomate Frisch aufgeschnittener Jamón Ibérico Bellota mit Tomatenbrot	28



fleisch

Rib Cap Tatar von Hand geschnitten Mit Toast und Chilibutter	36
Ossobuco mit Bramatapolenta Kalbs-Ossobuco mit Gremolata	39
Roastbeef-Teller Kaltes Roastbeef mit Pommes Frites, Salat und Tartarsauce	38
Kalbfleisch-Ravioli Mit Eierschwämmli und Ricotta Dazu ein Eigelb	42 +3
Rib Cap Steak mit Markbein und Frites Rib Cap Steak mit Markbein, Jus und Pommes Frites	45



fisch

Hausgemachte Zanderknusperli | Frites & Salat **35**
Tartarsauce und Zitronenschnitz

Moules et Frites **34**
Miesmuscheln mit hausgemachten Pommes Frites

vegetarisch

Feigenrisotto mit Portwein und Pilzen **36**
Risotto mit Feigen, Pilzen und Portwein

Steinpilzravioli mit Röstzwiebeln **32**
Hausgemachte Ravioli mit Röstzwiebeln und Salbeibutter

Wilder Broccoli mit Hummus **34**
Gebratener Broccoli mit Kräuter-Hummus und Fladenbrot



dessert

Canelé	5
Knusprig aussen, weich innen	
Ragusamousse	9
Täglich frischgemachtes Ragusamousse	
Mille Feuille Nature	10
mit Tonkabohnen Glacé	14
Alaminute Cremeschnitte	
Schoggitörtli Nature	14
mit Tonkabohnen Glacé	18
Mit flüssigem Kern	
Crème Brûlée Nature	12
mit Tonkabohnen Glacé	16
Französische Dessertspezialität mit Eigelb und Madagaskar Vanille	
Griesschöpfli	14
Mit Himbeeren	
Chäsplättli	18
Auswahl vom Affineur Stephan Flury Selzach	