



vorspeisen

Saisonsalat Blattsalat an Hausdressing mit Saison Gemüse und geröstete Kerne	12
Truffle Fries Fries mit Trüffelöl, Parmesan und Trüffelmayo	17
Burrata mit Peperoni und Rhabarber Burrata mit gerösteten Peperoni und Rhabarber	19
Croquetas de Jamón Kroketten mit Jamón Ibérico Bellota, Marinara Sauce	18
Rib Cap Tatar von Hand geschnitten 120g Mit Toast und Chilibutter	26
Jamón Ibérico Pan con Tomate 24 monatiger Blacklabel Jamón Ibérico Bellota mit Tomatenbrot	28



fleisch

Rib Cap Tatar von Hand geschnitten 180g Mit Toast und Chilibutter	36
Ossobuco mit Bramatapolenta Kalbs-Ossobuco mit Gremolata	39
Kalbs-Kotelett mit Caponata Kalbs-Kotelett mit Caponata und Kartoffel	52
Rib Cap Steak mit Markbein und Frites 200g Rib Cap Steak mit Markbein, Jus und hausgemachten Frites	45



fisch

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

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

vegetarisch

Rigatoni alla Vodka **34**
Rigatonipasta mit Tomatensauce und Belvedere Vodka

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

Blumenkohl mit Tahinisauc **34**
Gerösteter Blumenkohl mit Granatapfel und Tahinisauc



dessert

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	
Ärdbeerchüssi	16
Manns Erdbeeren mit Vanillecreme auf Blätterteig	
Chäsplättli	18
Auswahl vom Affineur Stephan Flury Selzach	