



vorspeisen

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



fleisch

Rib Cap Tatar von Hand geschnitten 180g Mit Toast und Chilibutter	36
Ossobuco mit Bramatapolenta Kalbs-Ossobuco mit Gremolata	39
Kalbs-Brustschnitte Mit Schmorgemüse und dunklem Jus	38
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

Spargel Mimosa **36**
Mit Eier und Kartoffel dazu Hollandaise Sauce

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

Spinat Spätzli **34**
Mit Hobelkäse und Brösmeli



dessert

Ragusamousse		9
Täglich frischgemachtes Ragusamousse		
<hr/>		
Mille Feuille	Nature	10
	mit Tonkabohnen Glacé	14
Alaminute Cremeschnitte		
<hr/>		
Schoggitörtli	Nature	14
	mit Tonkabohnen Glacé	18
Mit flüssigem Kern		
<hr/>		
Crème Brûlée	Nature	12
	mit Tonkabohnen Glacé	16
Französische Dessertspezialität mit Eigelb und Madagaskar Vanille		
<hr/>		
Mascarpone Vanille Cremé mit Rhabarber		16
Süsse Mascarponecreme mit eingekochtem Rhabarber		
<hr/>		
Chäsplättli		18
Auswahl vom Affineur Stephan Flury Selzach		