

Hier sehen Sie eine «Muster» à la carte Karte. Die Gerichte werden saisonal und teilweise täglich von unserem Küchenchef Sebastian Rabe angepasst. Selbstverständlich können wir auf Allergien bzw. Intoleranzen Rücksicht nehmen.

ESSEN

VORSPEISEN

Lostallo Lachs roh mariniert Peperoni Zwiebel Senf	22
«Rüebli-Tatar» im Heu gegart Stundenei Belper Knolle	19
«Salat-Schüssel» Kräuter Joghurtdressing	9

SUPPEN KRUG

Pilz – Kräuternessenz Gnocchi Champignon	15
--	----

HAUPTGÄNGE

Tagesangebot Rind vom Feuer Nose to Tail	45
Bauch vom Apfelschwein 48h gegart Spitzkohl Kimchi Kartoffelstampf	32
«Fish & Chips» Kräuterbratkartoffel Miso Mayonnaise	30
«Pulled Chicken Sandwich» Alpsteinpoulet Lattich Belper Knolle	28
Gemüselasagne Bechamel Espuma Kräutersalat	28
«Curry Wurst» Caspar Style Kalbsbratwurst Streichholzkartoffeln	23

DESSERTS

«Smacks» Panna Cotta Rosmarincrumble Birne	16
Belgische Waffel Schokoladensorbet Zimt Zucker	12
Kuchen	9

KÄSE

Käseplättli Brot aus dem Buchenofen	15
---------------------------------------	----

ERLEBNISMENU AB 2 PERSONEN

6 Gerichte von Sebastian Rabe	85
2 Vorspeisen 1 Suppe 2 Hauptgänge 1 Dessert	

Letzte Essensbestellung: 13.30 Uhr und 21.30 Uhr

Letzte Getränkebestellung: 22.45 Uhr

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt angegeben.