

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

Lachsforelle hausgeräuchert Gurke Meerrettich	22
«Rüebli-Tatar» im Heu gegart Stundenei Belper Knolle	19
«Salat-Schüssel» Federkohl Leinsamen Buchweizen Apfeldressing	9

SUPPEN KRUG

Pastinake Schnittlauch Gemüse-Maultasche	15
--	----

HAUPTGÄNGE

Tagesangebot Rind vom Feuer Nose to Tail	45
«Duck and Waffle» geschmorte Entenkeule Dinkelwaffel Bittersalat	36
Schweinskotelette vom Uelihof in Asche gereift Kürbis Wirz	32
«Papilotte» Lostallo Lachs Fenchel Wurzelspinat	30
Quinoa-Risotto Blumenkohl Gruyère	26
«Hot Dog» hausgemachte Kalbswurst Bayrischkraut Senf	23

DESSERTS

«Eis am Stiel» Kürbis weisse Felchlin Schokolade Sauerrahm Apfel	16
Churros Grenada 65% Mole	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	