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.

VORSPEISEN

Lostallo Lachs (roh mariniert) | Peperoni | Zwiebel | Senf	22
'Gemüse auf Brot` | grilliertes Gemüse | Büffelmozzarella	17
'Salat-Schüssel' | Joghurt | Kräuter |	9

SUPPEN KRUG

Kräuterschaum | Aprikose	15

HAUPTGÄNGE

Tagesangebot | Rind | vom Feuer | Nose to Tail	45
Weidelamm Gigot | Linsengemüse | Pastinake	36
Spare Ribs vom Apfelschwein | Cole Slaw | Süsskartoffel	32
Bremgarten Saibling | junger Spinat | Frühlauch | Sellerie	30
Gemüsestrudel | Lauchschaum | Hochmoor Bergkäse	28
`Curry Wurst` Caspar Style | Kalbsbratwurst | Streichholzkartoffeln	23

DESSERTS

Belgische Waffel | Schokoladensorbet | Zimt | Zucker	12
Brownie | Joghurt | Apfel	11
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 21.00 Uhr

Letzte Getränkebestellung: 22.45 Uhr

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt angegeben.

POP-UP
BY CASPAR
DAS PROVISORIUM