



Apéro

<i>1 Glas Sekt mit Pfirsichlikör</i>	5.9
<i>Orange Sprizz, alkoholfrei</i>	4.8

Vorweg

<i>Gemischter Salat Piccolo im kleinen Teller</i>	5.9
<i>Büsumer Krabben mit Avocado und Calyptosauce</i>	15.5
<i>Parmaschinken und Bündnerfleisch mit zweierlei Melone</i>	15.9
<i>Ochsenherztomaten mit Burrata und Basilikum</i>	13.0

Suppen

<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch</i>	5.5
<i>Crèmesüpple vom Spargel mit Einlage</i>	6.0

*Laut EU-Verordnung sind wir zur Allergenkennzeichnung
in Lebensmitteln verpflichtet.
Eine gekennzeichnete Speisekarte erhalten Sie gerne
von unserem Servicepersonal!*



Gartenküche Vegi

*Echte Schweizer Rösti mit Käse überbacken
und Gemüse*

17.9

Fast ohne Gräten

*Kabeljaufilet an beurre blanc mit gebratenen
drillinge-Kartoffeln*

27.8

Garantiert ohne Gräten

*Schweinerückensteak mit Champignonsahne
und Alb-Dinkelspätzle*

17.5

*Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons
in Cognacsahne und echter Schweizer Rösti*

23.9

*Rinderhufsteak Café de Paris mit Gemüse und
pommes dauphine*

25.5

*Geschmortes Rehscheufele in Rotweinsauce mit
Alb-Dinkelspätzle*

22.5

*Rehsteak mit gedörrten Früchten, Gemüse und
pommes dauphine*

27.5

*Freuen Sie sich auf unsere bodenständige, frisch,
freche Küche mit Ausflügen in die Exotik*

Für Umbestellungen berechnen wir 1.50



Desserts

<i>Hausgemachtes Bananenjoghurteis mit schweizer Schokoladensauce</i>	9.9
<i>Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	9.5
<i>Passionsfruchtsorbet mit Sekt</i>	9.8
<i>Clafoutis von Beeren mit Vanilleeis</i>	12.8