



Small Point's

Knoblauchbrot Bella Italia Tomate, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum	11.-
Hummus Joghurt, Pitabrot	13.-
Apero Trio Oliven, Pecorino, Salametti	18.5
Flammkuchen Elsässer Art Speck, Zwiebeln, Sauerrahm	19.5
Flammkuchen Vegan Bio Gemüse	19.5

Vorspeisen

Grüner Marktsalat Tomaten, Croutons, Sprossen	11.-
Weissweincreme Suppe Kräuteröl, Sprossen	13.5
Grillgemüsetatar geräuchert Kräuteröl, Pitabrot, Öl-Flocken, Sprossen	19.5
Gambas al Ajillo Crevetten, Knoblauch, Zitronen, Petersilien, Chili, gerösteten Brot	23.-
Rindstatar Apfelkapern, Zwiebeln, Essiggurken, Zwiebelconfit, Brioche-Toast, Butter	24.5

Gerne geben wir Ihnen Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene und Unverträglichkeiten auslösen können.

Preise Inkl. MwSt.



Hauptgänge

Grillgemüsetatar geräuchert Kräuteröl, Pitabrot, Öl-Flocken, Sprossen	32.-
Trüffel Tagliatelle Rahm-Velouté, Trüffel	38.5
Veganer Burger Crispy Chickeriki Patty, Kurkuma Bun, Zwiebelconfit, Tomaten, Salat, Black Garlic Soy Sauce, Bratkartoffeln	38.5
Rindstatar Apfelkapern, Zwiebeln, Essiggurken, Zwiebelconfit, Brioche-Toast, Butter	39.-
Schweinskotelett Cordon Bleu Bergkäse, Bauernschinken, Spinat, Bratkartoffeln	39.-
Burger Pulled Pork Randen Bun, Bergkäse, Zwiebelconfit, Tomaten, Salat, Trüffelmayo, Bratkartoffeln	39.5
Rindshohrücken Steak Ofengemüse, Bratkartoffeln, Portwein Jus	43.-
Zander Rückenfilet Spinat, Salsa Verde Kartoffeln, Vermouthrahm- Sauce	39.-

Gerne geben wir Ihnen Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene und Unverträglichkeiten auslösen können.

Preise Inkl. MwSt.



Bambini

Susi und Strolch Tagliatelle, Tomatensauce	10.-
Road Runner Poulet Schnitzel paniert, Ofengemüse, Bratkartoffel	12.5
Nemo Fischstäbli, Kartoffelstampf, Ofengemüse	12.5
Dagobert Duck Fake Goldbarren Vegane Nuggets, Bratkartoffeln	12.5

Gerne geben wir Ihnen Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene und Unverträglichkeiten auslösen können.

Ich verspüre die Macht in Mir, einen kleinen Gluscht und eine gewisse Gier, ohhh was brodelt da in Mir??

Werfe einen Blick in unsere Dessert & Glace Karte und besiege die Macht in Dir.



Hochwertige und Einwandfreie Produkte

Nachhaltigkeit und Regionalität beeinflussen unseren Einkauf und das tägliche Kochen. Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten die Allergien und Intoleranzen herfuhr rufen können, informieren wir Sie auf Anfrage gern.

Gemüse: Wir beziehen die saisonalen Zutaten wann immer möglich aus der Schweiz. Zum Beispiel von Mundo Früchte und Gemüse aus Rothenburg oder von Gemüsebauern aus der Region.

Eier: Wir verwenden nur Schweizer Eier.

Brot und Backwaren: Stammen aus der Schweiz von der Firma Hiestand, ausser es ist anders gekennzeichnet.

Pita Brot: Italien

Käse: Schweiz, Italien

Fleisch:	Kalb	Schweiz
	Rind	Schweiz / Irland / USA
	Schwein	Schweiz
	Poulet	Schweiz
	Salametti	Italien
	Wild	Schweiz / Österreich

Fisch:	Forelle	Schweiz, Sattel
	Lachsforelle	Schweiz, Sattel
	Saibling	Schweiz, Sattel
	Lachs	Norwegen / Schottland
	Zander	Schweiz / Estland / Russland
	Egli	Schweiz / Estland
	Wolfsbarsch	Griechenland / Spanien
	Gambas	Indischer Ozean

Zutaten: Gerne geben wir Ihnen Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten die Allergene und Unverträglichkeiten auslösen können.

Alkoholabgabe: Bier und Wein darf ab dem 16. Lebensjahr und Spirituosen ab dem 18. Lebensjahr gekauft und konsumiert werden. Wir behalten uns vor einen amtlichen Ausweis zu verlangen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.