



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.-
Bärlauchcremesuppe Radieschen, 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.-
Hausgemachte Ravioli Gefüllt mit Basilikum, Pinien und Ricotta Butter, Salbei, Blüten	36.5
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, Käse, Zwiebelconfit, Tomaten, Salat, Trüffelmayo, Bratkartoffeln	39.5
Rib Eye Steak Grilliert Spargel, Herzoginkartoffeln, Balsamico Jus	43.-
Zander Rückenfilet Grüner Spargel, Pastinaken- Kartoffelstampf, Beurre Blanc, Lavendelsalz	39.-

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



Bambini

Susi und Strolch Tagliatelle, Tomatensauce	10.-
Road Runner Poulet Schnitzel paniert, Spinat, Bratkartoffeln	12.5
Nemo Fischstäbli, Pastinaken- Kartoffelstampf, Spinat	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.



Dessert

Tiramisù

Löffelbiscuits, Mascarpone Crème, Strega, Espresso

15.-

Panna Cotta

Zitronen, Kirschkompott, gebrannte Mandeln

12.5

Lava Törtchen

Vanille Glace, Crumble

15.-

Preise Inkl. MwSt.

Preise Inkl. MwSt.



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 / Uruguay / Paraguay
	Schwein	Schweiz
	Poulet	Schweiz
	Salametti	Schweiz
	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.