



Small Point's

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

Vorspeisen

Grüner Salat / Gemischter Salat	9.5 / 11.-
Croutons, Sprossen	
Krustentier- Schaumsuppe	13.5
mit Black Tiger Crevette	+4.-
Grillgemüsetatar geräuchert	17.5
Kräuteröl, Pitabrot, Öl-Flocken, Sprossen	
Black Tiger Crevetten	21.-
Knoblauch, Zitronen, Petersilien, Chili, gerösteten Brot	
Rindstatar	22.5
Apfelkapern, Zwiebeln, Essiggurken, Zwiebelconfit, Brioche-Toast, Butter	

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	30.5
Mascarpone Risotto Granatapfel, Nüsse	26.5
Trüffel Tagliatelle Trüffel Velouté, Trüffel	32.-
Veganer Burger Ticinese Rollgerste- Karotten- Kartoffel- Lauch Patty, Kurkuma Bun, Zwiebelconfit, Tomaten, Salat, Black Garlic Soy Dip, Paprika Aioli, Bratkartoffeln	31.-
Burger Pulled Pork Randen Bun, Käse, Zwiebelconfit, Tomaten, Salat, Trüffelmayo, Bratkartoffeln	34.-
Rindstatar Apfelkapern, Zwiebeln, Essiggurken, Zwiebelconfit, Brioche-Toast, Butter	36.-
Schweinskotelett Cordon Bleu Bergkäse, Bauernschinken, Spinat, Bratkartoffeln	39.-
Rinds Entrecôte Ofengemüse, Bratkartoffeln, Jus	41.-
Kalbsbraten in eigener Sauce, Bohnen, Kartoffelstampf	41.-
Zanderrücken Filet Zweierlei Bohnen, Bratkartoffeln	39.-

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

Preise Inkl. MwSt.



Für unsere kleinen Gäste

Susi und Strolch	10.-
Tagliatelle, Tomatensauce	

Road Runner	12.5
Poulet Schnitzel paniert, Ofengemüse, Bratkartoffeln	

Nemo	12.5
Fischstäbli, Risotto, Ofengemüse	

Micky Maus	12.5
Risotto, Ofengemüse	

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

Kürbisrausch	
Vanille Glace, Mandelcrunch, Kürbisöl, geröstet Kürbiskerne	10.5
Crèmeschnitte Point	
Vanillecreme, Portwein Zwetschgen	12.5
Tiramisù	
Löffelbiscuits, Mascarpone Crème, Strega, Espresso	14.-
Panna Cotta	
Früchte, Crumble	13.-

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 / Frankreich
	Salametti	Schweiz
	Wild	Schweiz / Österreich

Fisch:	Forelle	Schweiz, Sattel
	Lachsforelle	Schweiz, Sattel
	Saibling	Schweiz, Sattel
	Lachs	Norwegen / Schottland
	Zander	Schweiz / Estland / Russland
	Jakobsmuscheln	Niederlande
	Egli	Schweiz / Estland
	Wolfsbarsch	Griechenland / Spanien
	Black Tiger Crevetten	Vietnam

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.

Preise Inkl. MwSt.