



Vorspeisen

Grüner Salat / Gemischter Salat Croutons, Sprossen	9.5 / 11.-
Knoblauchbrot Bella Italia Tomate, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum	11.-
Kartoffelcremesuppe Speckschaum, Petersilie	12.5
Ringelranden Carpaccio Ziegenkäse, Nüsse, Granatapfel	15.-
Flammkuchen Elsässer Art Speck, Zwiebeln, Sauerrahm	19.5
Flammkuchen Vegan Bio Gemüse	19.5
Black Tiger Crevetten Knoblauch, Zitronen, Petersilien, Chili, gerösteten Brot	21.-

Tatar

Grillgemüsetatar geräuchert Kräuteröl, Pitabrot, Öl-Flocken, Sprossen	17.5 / 30.5
Rauchlachs Tatar Sauerrahm, rote Zwiebeln, Kapern Brioche Toast	21.5 / 34.5
Rindstatar Apfelkapern, Zwiebeln, Essiggurken, Zwiebelconfit, Brioche-Toast, Butter	22.5 / 36.-

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



Hauptgänge

Mascarpone Risotto	26.5
Granatapfel, Nüsse	
Trüffel Tagliatelle	32.-
Trüffel Velouté, Trüffel	
Veganer Burger Ticinese	31.-
Rollgerste- Karotten- Kartoffel- Lauch Patty, Kurkuma Bun, Zwiebelconfit, Tomaten, Salat, Black Garlic Soy Dip, Paprika Aioli, Bratkartoffeln	
Hausgemachte Ravioli	29.5
Brasato Füllung, Crème Fraiche	
Burger Pulled Pork	34.-
Randen Bun, Käse, Zwiebelconfit, Tomaten, Salat, Trüffelmayo, Bratkartoffeln	
Maispoulardenbrust	36.5
Kräuter- Frischkäse- Füllung, Speckbohnen, Tagliatelle, Jus	
Schweinskotelett Cordon Bleu	39.-
Bergkäse, Bauernschinken, Spinat, Bratkartoffeln	
Rinds Entrecôte	41.-
Ofengemüse, Bratkartoffeln, Jus	
Kalbsbraten	41.-
in eigener Sauce, Bohnen, Kartoffelstampf	
Zanderrücken Filet	39.-
Zweierlei Bohnen, Bratkartoffeln	

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



Für unsere kleinen Gäste

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

Crèmeschnitte Point	
Vanillecreme, Portwein Zwetschgen	12.5
Panna Cotta	
Früchte, Crumble	13.-
Lava Törtchen	
Vanille Glace, Crumble	14.-
Tiramisù	
Löffelbiscuits, Mascarpone Crème, Strega, Espresso	14.-

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 / 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.