



Vorspeisen

Grüner Salat / Gemischter Salat Croutons, Sprossen	9.5 / 11.-
Knoblauchbrot Bella Italia Tomate, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum	11.-
Randenschaumsuppe Meerrettich Späne	12.5
Rinds- Markbein (mind. 10min Garzeit) Toast, fermentierte Knoblauchbutter	12.5
Chevre Cheaud Feigen, Crostini	16.-
Flammkuchen Elsässer Art Speck, Zwiebeln, Sauerrahm	19.5
Flammkuchen Vegan Bio Gemüse	19.5
Black Tiger Crevetten Knoblauch, Zitronen, Petersilien, Chili, gerösteten Brot	22.-

Tatar

Grillgemüsetatar geräuchert Kräuteröl, Pitabrot, Sprossen	17.5 / 30.5
Rauchlachs Tatar Schnittlauch, Dill, Granatapfel, Mango, Avocado, 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.

Preise Inkl. MwSt.



Hauptgänge

Fitnesssteller mit

Falafel	29.5
Teriyaki Lachs	35.-
Crispy Chicken	33.-
Rinds Entrecôte	37.-

Mascarpone Risotto	28.5
Kürbis, Nüsse	

Zweierlei Ravioli	29.5
Kastanie und Kürbis, Ricotta, Amaretti, Cantuccini, Rosmarinbutter, Randenschaum	

Sellerieschnitzel	29.5
Ratatouille, Tempura, Kräuterschaum	

Burger Pulled Pork	34.-
Randen Bun, Käse, Zwiebelconfit, Tomaten, Salat, Trüffelmayo, Rösti Fries	

Crispy Chicken	37.5
Pouletbruststreifen im Cornflakesmantel, Erbsenpüree, Kürbis Salsa, Rösti Fries	

Schweinskotelett Cordon Bleu	39.-
Bergkäse, Bauernschinken, Spinat, Bratkartoffeln	

Rinds Entrecôte (200g)	42.-
Ofengemüse, Bratkartoffeln, Jus	

Teriyaki Lachs	39.-
Lauwarmer Bulgursalat, Gemüse, Joghurt- Zitronen- Kräuterspiegel	

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



Für unsere kleinen Gäste

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

Coupe Nesselrode	
Vermicelles, Meringues, Vanille Glace, Rahm	13.-
Toblerone Schokoladenmousse	
Aprikose, eingelegter Rhabarber	13.5
Lütticher Waffel	
Vanilleglace, Kirschkompott	13.-
Tiramisù	
Löffelbiscuits, Mascarpone Crème, Strega, Espresso	14.-
Lava Törtchen(mind. 10min Garzeit)	
Vanille Glace, Crumble	14.-

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.