





LA CARTE


Entrée

   Grüner Salat, Vinaigrette CHF 9.-


 Mille-Feuilles aus Ricotta und gegrilltem Gemüse, Basilikum-Pesto CHF 18.-

 Oeuf parfait, Spargelduett und Morcheln,
Schalottenemulation CHF 19.-

 Tartar vom Piemonteser Rind Kapern und geröstete Pinienkerne CHF 24.-/35.-

  Carpaccio von Walliser Zander, Passion und jungen Sprossen CHF 20.-

Hauptgericht

 Die Raviole der Chefin CHF 29.-

  Oregetto mit getrockneten Tomaten, frischen Kräutern und Parmesan CHF 29.-

  Gegrillter Oktopus, Hummus mit kandierter Zitrone, jungfräuliche Sauce CHF 32.-

  Gegrilltes Wolfsfilet, Artischocken- und Pfifferlingsmousseline, jungfräuliche Sauce CHF 33.-

Geflügelbrust im Niedrigtemperaturverfahren, Kartoffelmousseline,
Marktgemüse CHF 31.-

Burger aus Wagyu-Rindfleisch auf Brioche-Brot mit hausgemachter Sauce und
Süßkartoffelpommes frites CHF 29.-

Unsere Must-haves

Gebratenes Kalbskotelett, Kartoffelmousseline und Marktgemüse
CHF 44.-

 Schweizer Rinderfilet, hausgemachte Butter, Pommes frites und Marktgemüse
CHF 47.-

 Eglifilets Müllerin Art, Tartarsauce, Pommes Frites und Salat
CHF 42.-

Dessert

Käsesortiment

CHF 13.-

Crème brûlée mit Tonkabohne

CHF 12.-

Mürbeteiggebäck mit Früchten der Saison

CHF 14.-

Schokoladen-, Himbeer-, Erdbeer-Törtchen

CHF 14.-

Handwerklich hergestelltes Eis

1 Kugel Eiscreme

CHF 3.-

2 Kugel Eiscreme

CHF 6.-

Schlagsahne-Zuschlag

CHF 1.-

Kindermenü

Gebratene Geflügelbrust mit Pommes frites und kleinem Gemüse

oder

 **Ravioli von der Chefin**

Eisbecher

CHF 28.-

Die Provenienzen ;

Wolf- Schweiz

Oktopus- Spanien

Zander- Griechenland

Barsch- Schweiz

Rindfleisch- Schweiz

Geflügel und Schweinefleisch - Schweiz

 Vegetarisch  Glutenfrei  Laktosefrei