



VERKLEINERTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat

an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
dazu geröstete Brotwürfeli
vegetarisch



CHF 11.50

Sommerlich gemischter Salat

an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
vegetarisch



CHF 12.50

auf Wunsch:

zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel
+ CHF 7.-



oder mit hauchdünn geschnittener Schangnauer Büffelwurst
+ CHF 6.-



Cremige Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach

auf einem Sommertomatensalat

dazu reichen wir Basilikumpesto, Taggiasca-Oliven und geröstete Pinienkerne

vegetarisch, glutenfrei

CHF 22.50

Kaltes Tomaten-Aprikosensüppchen

serviert mit einem leicht pikanten Aprikosenchutney,

Büffelfeta von der Bergkäserei Marbach

und Tomatenkernöl

glutenfrei

CHF 15.–

HAUPTGÄNGE

Duo vom hiesigen Rind

4 Stunden Sous vide gegartes Picanha-Steak und geschmorte Rinderbacken-Marmelade
an einem Balsamicojus
dazu reichen wir gebackene Kartoffel-Kemmeriboden Bergkäse-Bällchen,
gebratenen wilden Brokkoli und eine Selleriemousseline

CHF 44.–

Steak vom hiesigen Söli

unter einer Kräuterkruste
an einem Rotweinjus
dazu reichen wir gebackene Fächerkartoffeln
und ein Peperoni-Zwiebel-Tomatenragout

CHF 39.–

Gebratenes Filet vom Frutiger Stör

an einer Honig-Senf-Dillsauce
dazu reichen wir Emmentaler Dinkelrisotto
und ein sautiertes Eierschwämmli-Spinat-Lauchgemüse

CHF 45.–

Herzhaftes Tomatenrisotto

verfeinert mit getrockneten Tomaten
dazu reichen wir hausgemachte Balsamicoglace,
Rucola und geröstete Macadamianüsse
vegetarisch, glutenfrei

CHF 36.–

auf Wunsch mit einem gebackenen La Bouse von der Käserei Jumi

Der La Bouse enthält Gluten.

+ CHF 8.–

Hausgemachte Spinatpasta

in einer veganen Rahmsauce
serviert mit Erbsen, Frühlingszwiebeln, gerösteten Pekannüssen und Salzzitronen
vegan, laktosefrei

CHF 39.–