



## MENU

### AMUSE BOUCHE

RINDSFILET CARPACCIO  
ROTKOHL – SENF – BUCHWEIZEN

BITTERSALAT  
SCHAFSKÄSE – SONNENBLUMENKERNE – BRIOCHE

ALPENLACHS  
SCHWARZKOHL – ZWIEBEL – ASIATISCHE AROMEN

PILZ  
LAUCH – SCHNITTLAUCH

### ERFRISCHUNG

FREILANDSCHWEIN «GREEN EGG»  
TRÜFFEL – KARTOFFEL – KERBEL

BERNER ROTSCHMIE KÄSE  
CHURROS – BIRNE – VADOUVAN

QUITTE  
ROOIBOS – FRISCHKÄSE

5 Gang 150  
+ 60 mit Weinbegleitung

6 Gang 165  
+ 65 mit Weinbegleitung

7 Gang 180  
+ 70 mit Weinbegleitung

## MITTAG À LA CARTE

### VORSPEISEN

BLATTSALAT, HIMBEERE DRESSING, RANDEN, BIRNE, KERNE, CROUTONS 9

BLUMENKOHL SUPPE  
HASELNUSS, ZITRONE 9

### HAUPTGERICHTE

ZÜRCHER KALB GESCHNETZELTES, RÖSTI, BUND KAROTTEN 38

ALPENLACHS, KARTOFFEL, SPITZKOHL, DILL 36

SAUERRAHM RISOTTO, ZWIEBELGEWÄCHS, KRÄUTER 32

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN  
ENATE, CHARDONNAY, SPANIEN 2021 11

ROTWEIN  
EPISTEM N°3, ATLAN & ARISTAN 2014 12

Wenn Sie Unverträglichkeiten oder eine Intoleranz haben, bitte Informieren Sie uns!  
Herkunft von Fleisch und Fisch ist aus der Schweiz.  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST