

BUSINESS LUNCH

WINTERSALAT
SPECK – PILZ – EI

BREMGARTNER BACHFORELLE
BEURRE BLANC – RETTICH – DILL

ERFRISCHUNG

DRY AGED POULETBRUST
TOPINAMBUR – SAUERKRAUT – LIEBSTÖCKEL

BOSKOP APFEL
PETERSILIENWURZEL – OPUS BLANC

3 Gänge
75

4 Gänge
90

WEINBEGLEITUNG

3 Gänge
36

4 Gänge
48

MITTAG À LA CARTE

VORSPEISEN

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

BLUMENKOHL SUPPE 9
HASELNUSS, ZITRONE

HAUPTGERICHTE

RINDSROULADE, SENFSAUCE, BÄRLAUCHSPÄTZLI, WURZELGEMÜSE 33

ZANDER, BEURRE BLANC, WILDERBROKKOLI, KARTOFFELSTOCK, MANDELN 38

KARTOFFELGNOCCHI, FRÜHLINGSGEMÜSE, STUNDENEI, KRÄUTERSAUCE 32

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN 12
CHARDONNAY ENTAE, SOMONTANA, SPANIEN 2021

ROTWEIN 12
EPISTEM N°3, ATLAN & ARISTAN 2014