

# Dessert

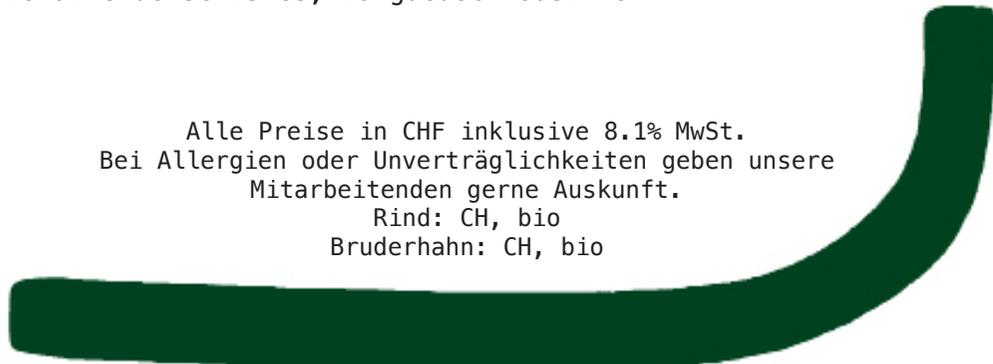


Marinierte Erdbeeren mit Basilikumsorbet, Sauerrahm und Crumble	14
Schwarzwälder-Roulade	12
Affogato	8
Hausgemachte Glacés und Sorbets nach Tagesangebot	5
Käseteller mit Panforte und Feigensenf	14
Süsswein „Muscat de Rivesaltes“ Domaine de Schistes, Languedoc-Rousillon	8.5/dl

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben unsere  
Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Rind: CH, bio  
Bruderhahn: CH, bio

# Essen



# Vorspeise

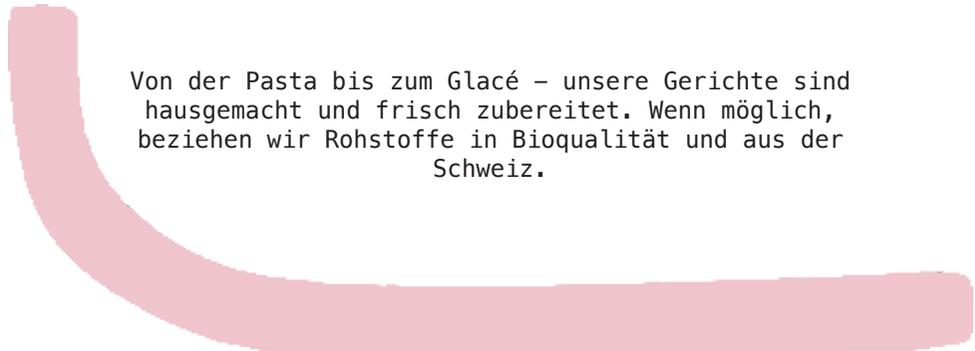


Sommerblattsalat mit Johannisbeeren,  
Tomaten und Mandeln an Kräuter-Dressing **14**

Wassermelonen-Kaltschale mit Chili, Limette  
und Pfefferminze **12**

Feigen-Tarte-Tatin mit Geissenfrischkäse,  
frischen Kräutern und eingelegten Senfsamen **16**

Von der Pasta bis zum Glacé – unsere Gerichte sind  
hausgemacht und frisch zubereitet. Wenn möglich,  
beziehen wir Rohstoffe in Bioqualität und aus der  
Schweiz.



# Hauptgang



Hausgemachte Spaghetti Quadrati **33**  
an Zucchetti-Basilikum-Sauce mit Burrata,  
Cherry-Tomaten und Pinienkernen

Knuspriges Auberginenschnitzel **34**  
mit Safranreis, Kräuterjoghurt und Granatapfel

Brust und Schenkel vom Bruderhahn **42**  
mit Kartoffel-Millefeuille, dazu Saisongemüse  
und Poulet-Jus

Geschmorte Short-Ribs vom Rind **39**  
mit Süsskartoffel-Krokette, glasierten  
Bundrübli und Peterlisalsa

