

· BUSINESS LUNCH ·



RAUCHFORELLEN-MOUSSE

- Brot-Chips ·
- gepickelte Gurken · Kräuteröl ·



SCHLOSSBEINDECKEL VOM SIMMENTALER RIND

- Bratkartoffeln · Erbsenpüree ·
- Wagyu Kräuterbutter ·
- Sommergemüse ·



WEISSES TOBLERONEMOUSSE

- Früchtecoulis · Crumble ·

3-Gang Menü à 47.00 CHF

· MITTAGSTELLER ·

Der Mittagsteller „s’het solangs het“
wird 2-3x wöchentlich gewechselt.



· BRISKET VOM BIORIND ·

- Maisgaletten · Chimichurri ·
- Grill-Tomate ·

23.00



· PENNE ·

- Blauschimmelkäse ·
- Spinat ·

19.00



Mittagsteller mit Vorspeise

+ 3.50

Mittagsteller mit Vorspeise und Wasser Flatrate

+ 6.00

· À LA CARTE ·

Das Mittagsangebot ist von Montag bis Freitag von 11.30
bis 14.00 Uhr erhältlich.

BUNTER BLATTSALAT

· Geröstete Kerne · Hausdressing ·
12.50

· mit Hobelkäse von der Alp Grindel ·

+ 7.00

· mit hausgemachtem Pastrami ·

+ 7.00

· mit Rauchforelle von der Fischzucht Rubigen ·

+ 7.00

· mit saisonalem Brotaufstrich ·

+ 7.00

TATAR VOM RINDSHUFTDECKEL

· Hausgemachte Würzmischung · gepickeltes Gemüse ·
· Harissa-Sauce · Butter · geröstetes Hausbrot ·

Gross 28.50

Klein 22.00

SIEDFLEISCHSALAT VOM SIMMENTALER RIND

· Kräutervinaigrette · gepickeltes Gemüse ·
· Meerrettichschaum · Bratkartoffeln ·

24.00

· DESSERTS ·

AFFOGATO

- Vanille Eis · Espresso Shot · Milchschaum ·
6.00

WEISSES TOBLERONEMOUSSE

- Früchtecoulis · Crumble ·
6.50

SCHOKOBROWNIE

- Früchtecoulis · Crumble ·
5.00