

· BUSINESS LUNCH ·



· WEISSWEIN SCHAUMSUPPE ·

- Forellen Knödel · gepoppte Rollgerste ·



· GESCHMORTE SCHWEINSBÄGGLI VOM DUROC-SÄULI ·

- Im Apfelsaft geschmorte Schweinsbäggli ·
 - Kartoffelstampf ·
- Rotkraut · Karamelisierter Apfel ·



WEISSES TOBLERONEMOUSSE

- Früchtecoulis · Crumble ·

3-Gang Menü à 47.00 CHF

· MITTAGSTELLER ·

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



· MACARONI AL RAGÙ ·

· Petersilienpesto · Bergkäse ·

23.00



· KÜRBISRISOTTO ·

· geschmorter Lauch · Ziegenfrischkäse ·
· geröstete Kürbiskerne ·

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.

"SUURI LÄBERLI"

- Kalbsleberli (BioLokal) · Balsamico ·
 - Jus · Bratkartoffeln · Saisongemüse ·
- 29.00

HERBSTSALAT

- Gebackene rote Rande · Chioggia Rande ·
- gelbe Rande · gepickelter Kürbis · Birne ·
- Sauerampfer · Nüsse ·

mit

- **Bio Ziegenfrischkäse** (BioLokal) ·
- oder
- **Läberli vom rätischen Jungrind** (BioLokal) ·

22.00

TATAR VOM RINDSHUFTDECKEL

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

Gross 28.50

Klein 22.00

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

· DESSERTS ·

AFFOGATO

· Vanille Eis · Espresso Shot · Milchschaum ·
6.00

WEISSES TOBLERONEMOUSSE

· Früchtecoulis · Crumble ·
6.50

SCHOKOBROWNIE

· Früchtecoulis · Crumble ·
5.00