

· 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

· TAGESMENÜ ·



PAPRIKAGULASCH

- Hausgemachte Spätzli ·
- Butterbohnen · Sauerrahm ·

23



· KÄSEKUCHEN ·

- Schwarzwurzel · Brunnenkresse ·
- Apfelchutney ·

19.00



Mittagsteller mit Vorspeise

+ 3.50

Mittagsteller mit Vorspeise und Wasser Flatrate

+ 6.00

· À LA CARTE ·

"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 ·

Wahlweise mit:

- Hobelkäse von der Alp Grindel ·
- hausgemachtem Pastrami ·
- Rauchforelle von der Fischzucht Rubigen ·
- saisonalem Brotaufstrich ·

19.50

· DESSERTS ·

AFFOGATO

· Vanille Eis · Espresso Shot · Milchschaum ·
6.00

WEISSES TOBLERONEMOUSSE

· Früchtecoulis · Crumble ·
6.50

SCHOKOBROWNIE

· Früchtecoulis · Crumble ·
5.00