# MITTAGSMENÜ

## SALAT & SUPPE

**Spinatsalat** V
*Haselnussdressing, Waldpilze, Trauben, Birnen*

oder

**Selleriesuppe** V+
*Marroni, Kräuteröl*

WEIN-TIPP
Petite Arvine
2025
aoc Valais
Les Pyramides – A & D Mathier
Petite Arvine
10.5

## PLAT PRINCIPAL

**Gerösteter Blumenkohl** V+
*Hummus, pikante Peperonisauce, Kräuter*
36

**Perlhuhnbrust**
*Kürbiscrème, Federkohl, Preiselbeeren, Honigjus*
46

**Felchenfilet**
*Wildreis, Lauch, Randen, Beurre blanc*
44

WEIN-TIPP
Il Capretto di Vergaia
2023/24
Toscana igt
Tenuta Vergaia, Toscana –
Cabernets, Merlot, Petit Verdot
12

## PICCOLI DOLCI

**Angela macht's, Angela empfiehlt's!**
*Eine süsse Abrundung zum Kaffee*
5.5

## EMPFEHLUNG

**Tagliatelle** V
*Tomatenpesto, Basilikum, Stracciatella*
32

*v vegetarisch / v+ vegan*
*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.*

terrasse

*Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/45.26*