

SAISONKARTE

Nüsslisalat

Ei, Speck, Croûtons, French-Dressing

18

Soupe à l'Oignons ^v gratinierter Zwiebelsuppe, Käse, Croûtons

16

Joues de veau braisées geschmorter Kalbsbäggli, Rotweinjus, Champignons, Speck, Perlzwiebeln, Kartoffelstock

56



Fegato di vitello alla veneziana Kalbsleber, Salbei, Zwiebeln, Safranrisotto

47



Zanderfilet gebratener Zander, Sauerkraut, Champagner-Safransauce, Salzkartoffeln

48

Cauliflower ^{v+} frittierter Blumenkohl, pikanter Hummus, getrocknete Tomaten, Chimichurri

34

Tagesempfehlung
Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Spezialität des Tages

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/oi.26