

### *Vorspeisen*

Mai Rüben Salat vom Hof Murmatt  
mit roten Zwiebeln und Pekannüssen  
9.00

Gemischter Salat  
14.00

Quinoa Salat mit geröstetem  
Sommergemüse  
16.00

Geröstete Blumenkohlsuppe  
9.00

### *Vegetarische Gerichte*

Auberginenröllchen mit Ricotta  
Pistazien Pesto und geschmorten Tomaten  
19.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp  
Untertrübsee  
18.00

### *Hauptgerichte*

Pappardelle mit  
Lammschulter-Ragout  
26.00

Schweinsbratwurst von der  
Metzgerei Stutzer  
Senfsauce und Pommes Frites  
20.00

Gebackene Pouletknusperli mit süs-  
saurer- Sauce und gemischtem Salat  
20.00

### *Dessert*

Affogato  
Vanilleglace, Espresso und Rahm  
9.00

Hausgemachtes Erdbeertörtli  
6.50

## *Themengerichte „Sommerleichtes Tatar“*

*Zu allen Gerichten servieren wir: Toastbrot und getoastetes Ruchbrot*

Rindstatar mit Blattsalat und marinierten Eierschwämmli		36.00
	Vorspeise	28.00
Kalbfileischtatar mit Zitrone und Kräutern mariniert, Belper Knolle		37.00
	Vorspeise	29.00
Hausgebeiztes Lachsforellentatar (Norwegen) mit Avocado und Joghurt-Gurkensauce		37.00
	Vorspeise	29.00
Gemüse-Auberginen-Tatar	<b>Vegan</b>	33.00
gewürzt mit Chili und Limetten, Tomatensalat	Vorspeise	25.00

*Nach Lust und Laune dazu eine Portion Pommes Frites 7.50*