

Vorspeisen

Gurkensalat mit Kichererbsen
und Johannisbeeren
9.00

Gemischter Salat
14.00

Quinoa Salat mit geröstetem
Sommergemüse
16.00

Brokkoli Cremesuppe
9.00

Vegetarische Gerichte

Zucchini-Piccata mit Tomatensauce
Weissweinsrisotto
19.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp
Untertrübsee
18.00

Hauptgerichte

Gelbes Curry mit Pouletschenkelragout
mit Gemüse und Basmatireis
26.00

Schweinsbratwurst von der
Metzgerei Stutzer
Senfsauce und Pommes Frites
20.00

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

Dessert

Affogato
Vanilleglace, Espresso und Rahm
9.00

Zwetschgensträuselkuchlein
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
Kalbfleischstatar mit Zitrone und Kräutern mariniert, Belper Knolle		37.00
	Vorspeise	29.00
Hausgebeiztes Lachsforellentatar (Norwegen)		37.00
mit Avocado und Joghurt-Gurkensauce	Vorspeise	29.00
Gemüse-Auberginen-Tatar	Vegan	33.00
gewürzt mit Chili und Limetten, Tomatensalat	Vorspeise	25.00

Nach Lust und Laune dazu eine Portion Pommes Frites 7.50