

ZUM APERO

Jamon Joselito Gran Reserva 2014	pro 100g	18 CHF
6 jähriger Bellota Schinken		
Serrano Schinken 24 Monaten	pro 100g	9 CHF
(Schinken ist geschnitten und Vakuumiert)		

VORSPEISEN

Randen Panna Cotta, Meerrettich, hausgeräucherte Bio Lachs	16 CHF
Marinierte Jakobsmuscheln, Humus, Zitrone, Gurken	18 CHF
Presskopf vom Bio-Weideschwein & Galloway Rind, Pommery Senf	15 CHF
Entenleber Mousse, Portwein, Apfel	17 CHF
Galloway Rindstartar, Sherry Essig, Gemüsepickles	18 CHF

HAUPTGÄNGE

Bretonische Seezunge & Hummer, Champagner, Venere Reis, Lauch	38 CHF
Zander, Chorizzo, Piquillos, Fenchel, Pasta di Fregola Sarda	26 CHF
Blätterteigkissen, Fischragout, Safran, Gemüse	26 CHF
Entenschenkel, Orangenjus, Wirsing, Pasta Fregola Sarda	24 CHF
Rindsschmorbraten, Waldpilze, Gemüse, Kartoffelgratin	28 CHF

Die Gerichte werden so vorbereitet, dass man Sie mit den Aluschalen bei 180°C für ca 25 Minuten im Ofen wärmen und alles zusammen geniessen kann.

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Die Ravioli sind gefroren und müssen ca 5 Minuten in leicht kochendem Salzwasser gegart werden

Bärlauchravioli	500g	22 CHF
Trüffelravioli	500g	38 CHF
Brasato Ravioli	500g	25 CHF

DESSERT & KÄSE

Käseteller		10 CHF
Orangen Tiramisu		9 CHF
Paris Brest mit Haselnusscrème		9 CHF
Schokoladenkuchen, Doppelrahm, Meringue		9 CHF
Hausgemachte Kirschpralinen	pro 100 g	12 CHF

DIVERSES

Birewegge		9 CHF
Hausgeräucherter Bio-Lachs	pro 100g	9 CHF

Im Restaurant werden wir unsere hausgemachten Produkte wie Konfi, Pickles, Sirup, Chutney,und ein Paar passende Weine zum Angebot bereit stellen.

Bitte bestellen Sie einen halben Tag im Voraus, damit wir alles vorbereiten können.

Abholung von Dienstagmittag bis Sonntagmittag. Zeiten nach Absprache, damit nie mehr als zwei Personen gleichzeitig im Restaurant sind.