



Speisekarte

DEGUSTATIONSMENÜ

Lust auf einen gemütlichen Schlemmerabend?

Wir servieren fünf oder sechs Gänge (mit Käse plus 10.00) in kleinen Portionen. Durchwegs überraschende, kreative, frische und mehrheitsfähige Gerichte. Vegetarisch oder mit Fleisch. Nur Mut.
CHF 52.00

WEINBEGLEITUNG

Wenn Sie mögen, bieten wir Ihnen dazu gerne eine abwechslungsreiche Weinbegleitung an. Drei Gläser Wein zu den ersten vier Gerichten.
CHF 21.00

THEATERMENÜ

Keine Lust auf lange Entscheidungen? Wir servieren drei Gänge vor Ihrem Theater- oder Konzertbesuch. Als Überraschung. Vegetarisch oder mit Fleisch.
CHF 39.00

VORSPEISEN

Suppe CHF 9.00
Gelbe Randen, Chorizo

Der kleine Grüne CHF 8.00
Blattsalat, karamellisierte Nüsse und Kerne, Gemüsestreifen, Kräuter dressing

Vorspeise CHF 14.00
Kürbis-Kichererbsenmuffin, Frischkäseherz, Apfel-Stangensellerie-sorbet, Zimt-Haselnusscrumbles, Parmesanchips

Marktsalat CHF 14.00
Blattsalat, salziger Gemüse cake, Nüsse, Kerne, Gemüsestreifen, Kräuter dressing

Wurst & Chäs & Husbrot CHF 15.00
Hulligers Trockenwurst, Habkerer Alpkäse, Schlossberger

Le beizli Kombo CHF 22.00
Trockenwurst, 2 erlei Käse, 2erlei Surprise

HAUPTSPEISEN

Gnocchi con amore CHF 26.00
Randengnocchi, Kräuterbutter, Belper Knolle

Pasta e basta CHF 21.00
Penne, Safransauce, junger Spinat

Zart gegart CHF 33.00
Metzgerstück von der Kalbsschulter, Zwetschgenjus, Zitronenpolenta, Kürbisgemüse

Reisebericht aus Kulinarien CHF 31.00
Lammtajine, Trockenfrüchte, Gemüse, Cous Cous

Garten Eden CHF 28.00
Panierter Tomme, Kräutersalat, Linsen-Gemüsebeet, Crème Fraîche

Heilige Kuh CHF 29.00
Hamburgerbrot, Rindsburger, Cocktailsauce, Spinat, Ofenkartoffeln, Selleriesalat, Baumnüsse

Roh macht froh CHF 22.00
Blattsalat, salziger Gemüse cake, Nüsse, Kerne, Gemüsestreifen, Kräuter dressing

NACHSPEISEN

Im Glas CHF 7.00
Panna cotta, Früchte coulis

Schokolade CHF 7.00
Pralinéekuchen

Pastei del nata | Rahmküchlein CHF 3.50

Muck's Gelati im Becher CHF 6.50
Schoggi, Stracciatella, Caramel fleur de sel, Zwetschgen sorbet, Moospflümlis orbet, Quittensorbet

Käse vom Jumi CHF 16.00
La bouse, Crème de Chèvre, Schlossberger, Habkerer Alpkäse, hausgemachtes Früchtebrot & Birnensenf

Informationen: Wir servieren Schweizer Fleisch aus der Region. Die Speisen sind hausgemacht.

Das Degustationsmenü servieren wir bis 20.45 Uhr. Alles andere kann bis mindestens um 21.30 Uhr geordert werden. Die Hauptspeisen können in kleineren Portionen (- CHF 4) bestellt werden. Für Fragen zu Unverträglichkeiten / Allergien stehen wir Ihnen mit Rat und Tat gerne zur Verfügung. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen