



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
Kartoffel, Lauch

Der kleine Grüne CHF 8.00
Blattsalat, Kresse, karamellisierte Nüsse & Kerne, Kräuterdressing

Vorspeise CHF 14.00
Gemüse-Reis-Muffin, Sesam-Holundersauce, Kürbispesto

Marktsalat CHF 14.00
Blattsalat, Focaccia mit Brie-Preiselbeerfüllung, karamellisierte Nüsse & Kerne, Kräuterdressing

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
Kartoffel-Steinpilzgnocchi, Limettenrahmsauce, Nusscrumbles

Pasta e basta CHF 21.00
Penne, Rucolapesto, karamellierte Nüsse

Zart gegart CHF 32.00
Mediterranes Kalbsragout, Oliven, Rosmarin, Bratkartoffeln, Herbstgemüse

Reisebericht aus Kulinarien CHF 30.00
Lammtajine, Gemüse, Couscous, Koriander

Garten Eden CHF 28.00
Kürbis-Frischkäsestrudel, Gemüsebeet, Kressesauce

Heilige Kuh CHF 30.00
Rindshacktätschli mit Feta überbacken, Hamburgerbrot, karamellierte Zwiebeln, Rucolapesto, Linsen-Kürbissalat

Roh macht froh CHF 22.00
Blattsalat, Focaccia mit Brie-Preiselbeerfüllung, karamellierte Nüsse & Kerne, Kräuterdressing

NACHSPEISEN

Im Glas CHF 7.00
Pflaumenmousse

Schokolade CHF 7.00
Pralinéekuchen

Vom Blech CHF 6.50
Zwetschgenkuchen, Rahm

Muck's Gelati im Becher CHF 6.50
Schoggi, Stracciatella, Caramel fleur de sel, Zwetschgen, Moospflümli

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

Informationen: Wir servieren Schweizer Fleisch aus der Region. Die Speisen sind hausgemacht. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen. 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.