



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
Erbsen, Minze

Der kleine Grüne CHF 8.00
Blattsalat, geröstete Kerne & Nüsse,
Gemügestreifen, Kräuterdressing

Vorspeise CHF 14.00
Kartoffel-Fetaküchlein, Rucola-Frischkäsepurée,
Kräutersalat

Marktsalat CHF 14.00
Blattsalat, glasierte Apfel, Feta, Baumnüsse,
Gemügestreifen, 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
Bärlauchgnocchi, Kresserahmsauce, Belper Knolle

Pasta e basta CHF 21.00
Penne mit, Nüsslerpesto, karamellisierte Äpfel

Zart gegart CHF 32.00
Kalbsragoût mit Bärlauch, Griesschnitte
mit getrockneten Tomaten, Frühlingsgemüse

Heilige Kuh CHF 29.00
Burgerbrot, Rindsburger, Speck, marinierter Fenchel,
Kräutermayo, Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln

Reisebericht CHF 26.00
Orientalischer Gemüse-Kichererbsenstrudel, pikante
Tomatensauce, Safran Crème Fraîche, Gemüsebeet

Garten Eden CHF 28.00
Kartoffel-Radiesli-Auflauf, Ziegenkäse, Mandeln,
Frühlingsgemüse, marinierter Portulak

Roh macht froh CHF 22.00
Blattsalat, glasierte Apfel, Feta, Baumnüsse,
Gemügestreifen, Kräuterdressing

NACHSPEISEN

Im Glas CHF 7.00
Rhabarbermousse, Schoggicrumbles

Pralinéekuchen CHF 7.00
Schokoladenkuchen

Pastel de nata | Rahmküchlein CHF 3.50

Muck's Gelati im Becher CHF 6.50
Verschiedene Sorten im Becher

Käse vom Jumi CHF 16.00
Crème de Chèvre, Schlossberger, la bouse,
Habkerer Alpkäse, hausgemachtes Fruchtbrot
und 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.