

Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Suppe oder Salat – süsse Überraschung

Schweizer Kalbschulterragout

Stroganoff – Randenknödel – Sauerrahmespuma – Meerrettich – mariniertes Gemüse

30.50

Tagesfisch

Safran Arancini – mariniertes Gemüse – Hummerbisque

30.50

Hausgemachte Pasta

Zucchetticreme – grünes Gemüse – Sauerrahmespuma – Belper Knolle

26.50

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

22.50

29.50 mit Bärner Frites

Business-Lunch

Komplett 85 ohne Dessert 71

Hauptgang mit Salat oder Suppe – süsse Überraschung 54

2 verschiedene Starter

12

Schweinsragout fin

Bruchpasta – Schmorsauce – Parmesanschaum

23

Schweizer Rindsfiletstreifen

Grüne Pfeffersauce – Ofenkartoffel – geschmorte Karotten

49

Portwein Zwetschgen

Zimtglace – weisse Schokolade – karamellisierte Mandeln

13

Weinempfehlung

Weisswein

Le Valentin Blanc 2022 – Bordeaux

60% Sauvignon Blanc, 20% Sémillion

20% Sauvignon Gris – **Frankreich**

1 dl 7.50

Heida Gold 2022 – Varonier – Wallis

100% Heida – **Schweiz**

1 dl 9.50

Sarmentero 2022 – Rueda

100% Verdejo – **Spanien**

1 dl 8.00

Rotwein

Doble o Nada Tinto 2020 – Ribera del Duero

Tempranillo, Merlot, Cab. Sauvignon – **Spanien**

1 dl 7.50

Pelofino 2021 – Toscana

Cabernet Sauvignon, Merlot,

Sangiovese – **Italien**

1 dl 8.50

Château Clément-Pichon – 2018 – Frankreich

85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon

3% Cabernet Franc

1dl 10.00



05. Dezember –
08. Dezember 2023