

Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Suppe oder Salat – süsse Überraschung

Würzige Rind-Meatballs

Hausgemachte Pasta – Tomatensauce – Pastinaken – Parmesan

30.50

Gedämpfter Tagesfisch

Safranreis – Erbsen – Chorizo – Paellaschaum

30.50

Cremige Spätzlipfanne

Pastinaken beurre blanc – Pastinaken glasiert – Cassis

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 59

2 verschiedene Starter

12

Rehpfeffer Löwen Art

Peperoni – Kokos-Pfefferananas

26

Schweizer Rindsfiletwürfel 160g

Maiszigarre – Maisespuma – Rüeblivariation - Kalbsjus

54

Fermentiertes Karottensorbet

Mandarinen – Vanille – Joghurt

13

Weinempfehlung

Prosecco

Varenheit White Bubble

Varonier – Wallis

1 dl 8.00

Weisswein

Le Valentin Blanc 2022 – Bordeaux

60% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon

20% Sauvignon Gris – **Frankreich**

1 dl 7.50

Sarmentero 2022 – Rueda

100% Verdejo – **Spanien**

1 dl 8.00

Rotwein

Doble o Nada Tinto 2020 – Ribera del Duero

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon – **Spanien**

1 dl 7.50

Château Clément-Pichon - 2018

85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon

3% Cabernet Franc – **Frankreich**

1 dl 10.00

Prestige Riserva 2020 – Uggiano

100% Sangiovese – **Italien**

1 dl 9.50



21. November –
24. November
2023