

Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Suppe oder Salat – Süsse Überraschung

Schweinsbäggli 24 h geschmort

Portulak – Löwendressing – Sesam – Topinambur in verschiedenen Texturen
28.50

Tagesfisch

Brandarde – Vin Jaune Sauce – Kohlrabi – Mostarda
28.50

Topinambur in verschiedenen Texturen

65°C Freilandei – Portulak – Löwendressing – Sesam
24.50

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli
22.50
29.50 mit Bärner Frites

Business-Lunch

Komplett 78

2 verschiedene Starter

12

Jakobsmuschel

Pikanter Gemüsepapaya Salat – Thaicurryschaum – Rote Zwiebeln
22

Rotwild Stroganoff

Wild vom Haus Jäger – Arrancini – gerösteter Blumenkohl
40

Popcorn-Pfefferglace

Salted Popcorn – Süssmais – Mandeln
13

Weinempfehlung

Weisswein

Grauburgunder 2020 – Rheinhessen
100% Grauburgunder – **Deutschland**
1 dl 7.00

Pouilly-Fumé AOP 2021 – Loire

100% Sauvignon Blanc – **Frankreich**
1 dl 8.50

Ollon Non Filtré 2020 – Ardon

100% Sauvignon Blanc – **Schweiz**
1 dl 7.50

 Vegetarisch

Rotwein

Vora Negromaro 2020 – Apulien
100% Negromaro – **Italien**
1 dl 7.00

Hommage 2018 – Domaine Coudoulis
70% Garnacha – 30% Syrah – **Frankreich**
1 dl 8.50

Chianti Classico 2020 – San Felice
100% Sangiovese – **Italien**
1 dl 8.50

Weinbibel:



24. Januar –
27. Januar
2023

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.