

Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Suppe oder Salat oder Caprese – Süsse Überraschung

Rotwild Stroganoff

Wild vom Haus Jäger – Arrancini – gerösteter Blumenkohl

28.50

Tagesfisch

Peperonisauce – Arrancini – gerösteter Blumenkohl

28.50

Mi Nudeln

Shimejipilze – Süss-Sauer-Sauce – Ananasgemüse

24.50

Hausgemachte Schweinsbratwurst

Kartoffelsalat oder Bärner Frites – Zwiebelsauce – Aioli

21.00



31. Januar –
3. Februar
2023

Business-Lunch

Komplett 78

2 verschiedene Starter

12

Pastrami Dampfbrot

Süss-Sauer-Sauce Ananas und viel Gemüse – Portulak – rote Zwiebeln

19

Entenbrust rosa gebraten

Käsekrapfen – Grünes Gemüse – Feigensenfsauce

39

Rotweinbutterglace

Milchschokoladenparfait – Sauerkirschkompott – Brioche Muffin

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

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

 Vegetarisch

Weinbibel:



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