

VORSPEISEN

**Chèvre chaud** 18.50 / 28.-  
**im Blätterteigpastetli**  
Blattsalat • Apfelchutney

---

**Omoso-Rindstatar** 28.- / 39.-  
Pickles • Toast oder Züri  
Frites

---

**Burrata** 23.50  
Lauwarmer Spargel  
Bärlauchvinaigrette

SALAT / SUPPE

**Blattsalat** 16.-  
Frische Kräuter • Sprossen  
Croûtons • Hausdressing

---

**Frühlingskräuter-  
Crèmesuppe** 15.50  
Spargel • Croûtons

Bezüglich Allergenen und  
Unverträglichkeiten  
informieren Sie unsere  
Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF, inkl.  
MWST.

**Rauchlachs-Bagel**

Meerrettichcreme  
Avocado • Blattsalat

24.-

HAUPTGÄNGE

**Hausgemachter Hackbraten  
"Helvetia"** 42.-  
Kartoffelstock • Champignons  
Speck • Kalbsjus

---

**Wiener Schnitzel** 52.-  
Kalbfleisch • Kartoffel-Gurken-  
salat mit Joghurt • Preiselbeeren

---

**Gehacktes vom Rind** 28.-  
Hörnli • Apfelmus  
Sbrinz

---

**Auberginen-Parmigiana** 34.-  
Schlossberger crumble  
Bärlauchpesto

DESSERTS

**Bolivia-Schoggimousse** 16.-  
Doppelrahm

---

**Glacé & Sorbets** 5.-/Kugel  
**von der Confiserie Freytag**  
Vanille • Maracaibo-Schoggi  
Himbeer • Mango • Salzkaramell

---

**Rhabarber-  
Frischkäsestrudel** 16.-  
Erdbeersorbet

**Wir verwenden:**

**Rindfleisch** für das Tatar von  
Jumi aus Boll

**Rindfleisch** und **Kalbfleisch** für  
den Hackbraten von der  
Metzgerei Rust aus St. Johann

**Deklaration:**

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel,  
Lachs: NO  
Brot: CH