

VORSPEISEN

Chèvre chaud 19.50 / 29.-
Tomaten-Pfirsichsalat
Rucola

Gebratener Pulpo 23.-
Miso-Spitzkohl • Ingwer-
Gremolata

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

Gebratener Baby Lattich 21.-
Eierschwämmli
Granatapfel • Joghurtsauce

SALATE / SUPPEN

Burrata 21.-
Brotsalat • Sommergemüse
Tomaten-Limettendressing

Blattsalat 16.-
Frische Kräuter • Sprossen
Croûtons • Hausdressing

**Blumenkohl-
Kokossuppe** 16.-
Ackerbohnenfalafel
Zitronenjoghurt

Tagessuppe 14.50

Bezüglich Allergenen und
Unverträglichkeiten
informieren Sie unsere
Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF, inkl.
MWST.

Alpstein Pouletbrust mit Riesencrevette

Sesamreis • Pak Choi
Hummer-Basilikumsauce

48.-

HAUPTGÄNGE

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

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

Zürcher Geschnetzeltes 54.-
Kalbfleisch • Butterrösti

Lachsforellenfilet 46.-
Süsskartoffelstampf • gerösteter
Blumenkohl mit Peperoncini
Salsa Verde

Ratatouille 34.-
Weisse Bohnen • Kartoffelchips
Knoblibrot

Risotto Verde 35.-
Frische Kräuter • Erbsen
Kefen • Eierschwämmli

Lammgigot von Holzen 46.-
Tomaten-Couscous mit
getrockneten Aprikosen
Petersilien-Aubergine

DESSERTS

Millefeuille 17.-
Mascarponecreme • frische
Erdbeeren • Basilikum-
Limettensorbet

Rum-Pfirsiche 15.-
Joghurt-Marshmallow-Schaum
Mandelkrokant

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

Zitronentarte 16.-
Marinierte Blaubeeren
Pistazien

Affogato al caffè 9.50

Wir verwenden:

Rindfleisch für das Tatar von
Jumi aus Boll

Lamm von der Metzgerei Holzen
in Ennetbürgen

Kalbfleisch für das Zürcher
Geschnetzelte, **Rindfleisch** und
Kalbfleisch für den Hackbraten
von der Metzgerei Rust aus St.
Johann

Forellen aus der Bio Zucht der
Familie Glauser aus Bachs

Deklaration:

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel,
Lamm, Forelle: CH
Pulpo: ESP
Crevetten: VN
Brot: CH