

VORSPEISEN

Chèvre chaud 19.50 / 29.-
Tomaten-Pfirsichsalat
Rucola

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

Burrata 21.-
Brotsalat • Sommergemüse
Tomaten-Limettendressing

SALAT / SUPPE

Blattsalat 16.-
Frische Kräuter • Sprossen
Croûtons • Hausdressing

Blumenkohl-Kokossuppe 16.-
Ackerbohnenfalafel
Zitronenjoghurt

Bezüglich Allergenen und
Unverträglichkeiten
informieren Sie unsere
Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF, inkl.
MWST.

«Fritto Misto»

Calamari • Crevetten
Zucchini • Salbei
Zitronen-Aioli

29.-

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

Ratatouille 34.-
Weisse Bohnen • Kartoffelchips
Knoblibrot

DESSERTS

Affogato al caffè 9.50

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

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

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,
Brot: CH
Crevetten: VN
Calamari: ESP