

VORSPEISEN

Chèvre chaud 19.50 / 29.-
Rucola-Rotkabissalat
Aprikosenchutney
Brioche

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

Flusskrebsscocktail 25.-
Birnenschnitze • Datteln
Mesclunsalat

SALAT / SUPPE

Blattsalat 16.-
Frische Kräuter • Sprossen
Croûtons • Hausdressing

**Auberginencrème-
suppe** 16.-
Gepickelte Peperoniwürfel
Pinienkerne • Basilikumöl

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

Gnocchetti Sardi 34.-
Broccoli • Kürbis
Crème fraîche • Mandeln

DESSERTS

Affogato al caffè 9.50

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

Millefeuille 17.-
Mascarponecrème • frische
Brombeeren • 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