



vorspeisen

Saisonsalat Blattsalat an Hausdressing mit Saison Gemüse und geröstete Kerne	12
Truffle Fries Fries mit Trüffelöl, Parmesan und Trüffelmayo	17
Gazpacho Spanische Gemüsekaltschale	16
Burrata mit Pfirsich und Peperoncini Burrata mit grilliertem Pfirsich und Peperoncini	19
Croquetas de Jamón Kroketten mit Jamón Ibérico Bellota, Marinara Sauce	18
Rib Cap Tatar von Hand geschnitten 120g Mit Müllers Toast und Chilibutter	26
Jamón Ibérico Pan con Tomate 36 monatiger Blacklabel Jamón Ibérico Bellota mit Tomatenbrot	27



fleisch

Rib Cap Tatar von Hand geschnitten 180g Mit Müllers Toast und Chilibutter	36
Ossobuco mit Bramatapolenta Kalbs-Ossobuco mit Gremolata	39
Roastbeef-Teller Kalt aufgeschnittenes Rosa Roastbeef mit Salat und hausgemachten Frites	36
Rib Cap mit Markbein und Frites 200g Rib Cap Steak mit Markbein, Jus und hausgemachten Frites	45



Fisch

Hausgemachte Zanderknusperli | Frites & Salat **35**
Tartarsauce und Zitronenschnitz

Moules et Frites **34**
Miesmuscheln mit hausgemachten Frites

vegetarisch

Panzanella **28**
Italienischer Brotsalat mit Sommergemüse

Steinpilzravioli mit Röstzwiebeln **32**
Hausgemachte Ravioli mit Röstzwiebeln und Salbeibutter

Limetten Risotto **36**
Mit erfrischender Gurkensalsa



dessert

Ragusamousse		9
Täglich frischgemachtes Ragusamousse		
<hr/>		
Mille Feuille 	Nature	11
	mit Tonkabohnen Glacé	15
Alaminute Cremeschnitte		
<hr/>		
Schoggitörtli 	Nature	13
	mit Tonkabohnen Glacé	17
Mit flüssigem Kern		
<hr/>		
Crème Brûlée 	Nature	12
	mit Tonkabohnen Glacé	16
Französische Dessertspezialität mit Eigelb und Madagaskar Vanille		
<hr/>		
Pavlova mit Himbeeren		16
Baiser mit Mascarponecrème und frischen Himbeeren aus der Region		
<hr/>		
Chäsplättli		18
Mit Käse aus der Region		