



vorspeisen

Saisonsalat Blattsalat an Hausdressing mit Saison Gemüse und geröstete Kerne	12
Truffle Fries Fries mit Trüffelöl, Parmesan und Trüffelmayo	17
Bärlauchsuppe Mit Bärlauch vom Bachbeet	15
Croquetas de Jamón Kroketten mit Jamón Ibérico Bellota, Marinara Sauce	18
Rib Cap Tatar von Hand geschnitten 120g Mit Toast und Chilibutter	26
Jamón Ibérico Pan con Tomate 24 monatiger Blacklabel Jamón Ibérico Bellota mit Tomatenbrot	28



fleisch

Rib Cap Tatar von Hand geschnitten 180g Mit Toast und Chilibutter	36
Ossobuco mit Bramatapolenta Kalbs-Ossobuco mit Gremolata	39
Fazzoletti mit Brasato al Barolo Frische Pastalagen mit gezuptem Rinds-Schmorbraten	38
Rib Cap Steak 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

Quarkpizokel mit Morchel **39**
Pizokel mit Quark, gebratene Morchel und Nussbutter

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

Erbsen Gersotto **34**
Mit Minze und Zitrone



dessert

Ragusamousse 9
Täglich frischgemachtes Ragusamousse

Mille Feuille | Nature 10
mit Tonkabohnen Glacé 14
Alaminute Cremeschnitte

Schoggitörtli | Nature 14
mit Tonkabohnen Glacé 18
Mit flüssigem Kern

Crème Brûlée | Nature 12
mit Tonkabohnen Glacé 16
Französische Dessertspezialität mit Eigelb und Madagaskar Vanille

Bündner Nusstorte | 13
mit Tonkabohnen Glacé 17
Mit Mürbteig und Baumüssen

Chäsplättli 18
Auswahl vom Affineur Stephan Flury Selzach