



# vorspeisen

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



# fleisch

<b>Rib Cap Tatar von Hand geschnitten   180g</b> Mit Toast und Chilibutter	<b>36</b>
<b>Ossobuco mit Bramatapolenta</b> Kalbs-Ossobuco mit Gremolata	<b>39</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> Mit hausgemachten Frites & Preiselbeeren	<b>48</b>
<b>Roastbeef Teller</b> Rosa Roastbeef mit Frites und Salat	<b>38</b>
<b>Rib Cap mit Markbein und Frites   200g</b> Rib Cap Steak mit Markbein, Jus und hausgemachten Frites	<b>45</b>



# Fisch

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

---

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

# vegetarisch

**Feigenrisotto mit Portwein und Pilzen** **36**  
Risotto mit Feigen, Pilzen und Portwein

---

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

---

**Tomatencouscous mit Pimentos** **35**  
Couscous mit grünem Paprika und Hüttenkäse



# dessert

<b>Ragusamousse</b>		<b>9</b>
Täglich frischgemachtes Ragusamousse		
<hr/>		
<b>Mille Feuille  </b>	Nature	<b>10</b>
	mit Tonkabohnen Glacé	<b>14</b>
Alaminute Cremeschnitte		
<hr/>		
<b>Schoggitörtli  </b>	Nature	<b>13</b>
	mit Tonkabohnen Glacé	<b>17</b>
Mit flüssigem Kern		
<hr/>		
<b>Crème Brûlée  </b>	Nature	<b>12</b>
	mit Tonkabohnen Glacé	<b>16</b>
Französische Dessertspezialität mit Eigelb und Madagaskar Vanille		
<hr/>		
<b>Scroppino</b>		<b>15</b>
Zitronensorbet mit Belvedere Vodka gerührt		
<hr/>		
<b>Chäsplättli</b>		<b>18</b>
Mit Käse aus der Region		