



vorspeisen

Saisonsalat	12
Blattsalat an Hausdressing mit Saison Gemüse und geröstete Kerne	
Truffle Fries	17
Fries mit Trüffelöl, Parmesan und Trüffelmayo	
Sprinzsuppe im Ruchmütschli	19
Käsesuppe mit Kartoffel im Brot	
Croquetas de Jamón	18
Kroketten mit Jamón Ibérico Bellota, Marinara Sauce	
Rib Cap Tatar von Hand geschnitten 120g	26
Mit Toast und Chilibutter	
Jamón Ibérico Pan con Tomate	28
24 monatiger Blacklabel Jamón Ibérico Bellota mit Tomatenbrot	



fleisch

Rib Cap Tatar von Hand geschnitten 180g Mit Toast und Chilibutter	36
Ossobuco mit Bramatapolenta Kalbs-Ossobuco mit Gremolata	39
Zwiebel-Rostbraten Mit Spätzli und Schalottenjus	48
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

Pilz-Cassolette **36**
Mit Parmesanpolenta

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

Mujadarra **34**
Arabischer Linseneintopf mit Reis



dessert

Ragusamousse		9
Täglich frischgemachtes Ragusamousse		
<hr/>		
Mille Feuille	Nature	10
	mit Tonkabohnen Glacé	14
Alaminute Cremeschnitte		
<hr/>		
Schoggitörtli	Nature	14
	mit Tonkabohnen Glacé	18
Mit flüssigem Kern		
<hr/>		
Crème Brûlée	Nature	12
	mit Tonkabohnen Glacé	16
Französische Dessertspezialität mit Eigelb und Madagaskar Vanille		
<hr/>		
Apfeltarte	Nature	15
	mit Tonkabohnen Glacé	19
Mit Boskoop-Äpfel		
<hr/>		
Chäsplättli		18
Auswahl vom Affineur Stephan Flury Selzach		