



# vorspeisen

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



# 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>Kalbs-Rahmgulasch</b> Mit Quarkspätzli	<b>43</b>
<b>Rib Cap Steak 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

**Chäs-Spätzli** **34**  
Mit Apfelmus und Brösmeli

---

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

---

**Eigelb-Tagliatelle mit Wintertrüffel** **45**  
Hausgemachte Eigelb-Tagliatelle mit Wintertrüffel



# 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>14</b>
	mit Tonkabohnen Glacé	<b>18</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>Bratapfel  </b>	Nature	<b>16</b>
	mit Tonkabohnen Glacé	<b>20</b>
Mit Nüssen & Rosinen		
<hr/>		
<b>Chäsplättli</b>		<b>18</b>
Auswahl vom Affineur Stephan Flury Selzach		