



Salat von der Jolly Melone mit Grönlandcrevetten, Joghurt, Minze und Falafel

Knusprige Tarte vom Bachsaibling mit Fenchel und Soja

Kalbsteak Vitello Tonnato AZ mit gefüllter Zuchetti und Rosmarin-Kartoffeln

Zweierlei vom Topfenknödel mit Zimt und Ribisel

Menü komplett CHF 75
Menü mit einer Vorspeise CHF 69

Da haben Sie den Salat

Knackiger Sommersalat mit jungen Gartenkräutern	13 / 9.50
Salat von der Jolly Melone mit Grönlandcrevetten, Joghurt, Minze und Falafel	18
Bunter Sommersalat mit gebratener Kalbsleber und Himbeer-Vinaigrette	19
Asiatischer Rindfleischsalat mit Mango und knuspriger Frühlingsrolle	19

Aus dem Suppentopf

Toskanische Kalbsleberravioli im Basilikumschaum mit Ochsenherztomaten	18
Geeiste Schaumsuppe von der Zerbinati-Melone mit Minzschaum	14
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

Klein Aber Oho

Knusprige Tarte vom Bachsaibling mit Fenchel und Soja	22
Tatar vom Rinderfilet mit Bergkäseschaum und jungen Artischocken	23
Gebratene Entenleber mit Erdbeer-Rhabarber und grünem Pfeffer	25
Fein geschichteter Tafelspitz mit Basilikumpesto und pflückfrischen Pfifferlingen	19
Gebratene Riesen-Crevetten auf rassigem Mango-Papayasalat	21

Heisses aus unserer Küche

Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Geschmorter Lammgigot aus dem Ofenrohr mit Pfifferlingen	39
Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Kalbslebergeschnetzeltes nach piemonteser Art mit knuspriger Rösti	32 / 27
Ragout vom Bündner Berglamm mit Bergkräutern und Capuns	32
Lasagne Cinghiale mit Tomate-Mozarella und Basilikum	29
Kalbsteak Vitello Tonnato AZ mit gefüllter Zuchetti und Rosmarin-Kartoffeln	49 / 42
Tagliata vom Rinderfilet auf mediterranem Risotto mit gefüllter Artischocke	45 / 39
Gebratene Entenbrust auf Zitronenrisotto mit grillierter Wassermelone	36
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit Sommergemüse und Pfifferlingsrisotto	39

Guter Fang aus Fluss und Meer

Zanderfilet auf hausgemachten Rahmnudeln mit Pfifferlingen	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Basilikumspinat und neue Kartoffeln	42 / 36
Alpensaibling auf Zerbinati-Melone mit Holunderblüten-Emulsion	39 / 34
Gebratener Thunfischrücken auf Zitronenrisotto mit grillierter Wassermelone	38

...ohne Fleisch und Fisch

Ricotta-Spinat-Lasagne mit Tomate-Mozarella und Basilikum	28 / 24
Gebratene Kartoffelgnocchi mit Basilikumschaum und Frühlingsgemüse	28 / 24
Sertigtaler Rahm-Capuns mit Äpfeln, Nüssen und Waldpilzen	28 / 24

Kleine süsse Sünden

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Aus unserer Patisserie

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Gratinierte Erdbeeren und Rhabarber mit Sauerrahmglace	16
Warmes Ribiseltörtchen mit Sauerrahmglace	14
Zitronen-Joghurtmousse mit Erdbeer-Rhabarber und Pistazienglace	14
Gefüllte Mandelblätter mit Schokoladenmousse, Rhabarber und Holunderblüte	15
Schwimmende Insel mit Karamell-Vanille und Rahmerdbeeren	14
Mille feuilles mit marinierten Erdbeeren, Vanilleschaum und Wald-Erdbeersorbet	14
Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	14 / 9
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Wald-Erdbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel	pro Kugel 5
---	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz Epesses AOC, Terre à boire, Louis Bovard, Lavaux 2016	8.00	55
Österreich A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Spanien Valserrano Blanco, Bodegas de la Marques, Rioja 2014 (Viura)	10.00	69
Deutschland Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016	8.00	55
Rosewein Deutschland Rosé Saigner, Markus Schneider, Pfalz, 2016	8.00	54
Rotwein		
Schweiz Roncaia, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto, 2015	9.00	59
Österreich A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Frankeich Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	12.00	78
Spanien Valserrano Crianza, Bodegas de la Marques, Rioja 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon) MAGNUM	10.00	136
Portugal Plansel Selecta Tinto, Quinta da Plansel, Alentejano 2015 (Trincadeira)	9.00	62
Deutschland Black Print, Markus Schneider, Pfalz, 2015 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Dorsa)	10.00	69

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. 7.7 % MWST

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch

Unser Fleisch und Fisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz. Detaillierte Angaben finden Sie auf der nächsten Seite.

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.