



Zweierlei vom Gelbflossen Thunfisch mit grilliertem Sommergemüse

Grillierte Wassermelone auf Griechische Art mit Zitrone und Geissfrischkäse

Saltimbocca vom Rehrücken auf Pfifferlingsrisotto

Bayrische Zwetschgenvariation mit weisser Zimtglace

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 Blattsalat mit Kalbsleber und Himbeer-Vinaigrette	16
Asiatischer Rindfleischsalat mit Mango und knuspriger Frühlingsrolle	19

## Aus dem Suppentopf

Basilikum Schaumsuppe mit Burrata und getrockneten Tomaten	15
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

## Klein Aber Oho

Zweierlei vom Gelbflossen Thunfisch mit grilliertem Sommergemüse und Balsamico-Champignons	19
Tatar vom Rinderfilet mit Bergkäseschaum und jungen Artischocken	23
Grillierte Wassermelone auf Griechische Art mit Zitrone und Geissfrischkäse	19
Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen und grünem Pfeffer	25
Fein geschichteter Tafelspitz mit Basilikumpesto und pflückfrischen Pfifferlingen	19
Gebratener Thunfischrücken auf rassigem Mango-Papayasalat	21

## Jetzt wird's Wild

Saltimbocca vom Rehrückenfilet auf sämigem Pfifferlingsrisotto	46
Geschnetzeltes vom Sommerbock mit Mandel-Brokkoli und Spätzle	44 / 38

## Heisses aus unserer Küche

Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Kalbslebergeschnetzeltes nach piemonteser Art mit knuspriger Rösti	32 / 27
Zweierlei von der Kalbsniere mit Kräuter-Stampfkartoffeln	38
Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Gebratenes Kalbsteak mit Sertigtaler Rahm-Capuns und Buechiberger Steinpilzen	49 / 42
Geschmorter Ochenschwanz mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelstampf	32
Tagliata vom Rinderfilet auf mediterranem Risotto mit gefüllter Artischocke	45 / 39
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit Sommergemüse und Pfifferlingsrisotto	39

## Guter Fang aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet auf hausgemachten Rahmnudeln mit Pfifferlingen	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf provençalischem Gemüse und neue Kartoffeln	42 / 36
Thunfischrücken auf Almalfi-Zitronenrisotto mit grillierter Wassermelone	38

## ...ohne Fleisch und Fisch

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

Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
Coupe Nesselrode (Vermicelles, Rahm, Meringue & Vanilleglace)	14 / 11
Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Gratinierte Berghimbeeren mit Sauerrahmglace	16
Bayrische Zwetschgenvariation mit weisser Zimtglace	14
Zitronen-Joghurtmousse mit Beerenragout und Pistazienglace	14
Gefüllte Mandelblätter mit Schokoladenmousse, Vanillebirne und Tonkaglace	15
Mille feuilles mit Grosi-Zwetschgen und Vanilleschaum	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)

Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel, Zwetschge, Himbeer	pro Kugel 5
--	-------------

# Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
<b>Schweiz</b> Chasselas, Lukas Hasler, Twann/Bielensee, 2016	7.50	49
<b>Österreich</b> A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2016 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.90	65
<b>Frankreich</b> Clapas Blanc, Pas de L'Escalette, Languedoc - Roussillon 2012	11.50	79
<b>Deutschland</b> Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2017	8.5 0	55
<b><u>Rotwein</u></b>		
<b>Schweiz</b> Pinot Noir AOC, Charles Steiner, Schernelz, 2016	8.90	59
<b>Österreich</b> A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.90	65
<b>Frankreich</b> Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	11.50	78
<b>Spanien</b> Valserrano Crianza, Bodegas de la Marques, Rioja 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon) MAGNUM	10.90	136
Crianza de Belda, Daniel Belda, Valencia, 2015 (Monastrell, Tempranillo, Garnacha Tintoreira)	7.50	48
<b>Deutschland</b> Black Print, Markus Schneider, Pfalz, 2015 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Dorsa)	9.90	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.