

TAGESTELLER

Mediterraner Blumenkohlsalat mit Oliven

-

Lasagne Cinghiale

mit Tomate-Mozarella und Basilikum

22

VEGETARISCH



Ricotta-Spinat-Lasagne

mit Tomate-Mozarella und Basilikum

22

DESSERT

Warmes Ribiseltörtchen mit Sauerrahmglace

14

SOMMERLICHES

Fein geschnittenes Tafelspitz-Carpaccio

Basilikumpesto und Pfifferlinge

22

Mango-Papayasalat

mit gebratenen Riesencrevetten

32

SOMMERSALATE

mit grilliertem Rinderfiletmedaillon 48

mit gebratenen Kräuter-Pfifferlingen 21

mit Knusperli vom Lötschentaler Egli 32

LUNCH-MENÜ

Thunfischrücken mit Badische Spargelspitzen,
Passionsfrucht-Vinaigrette und Sesam

-

Gratinierte Iberico-Bäckchen

mit gefüllter Zuchetti und Bramata-Polenta

-

Warmes Ribiseltörtchen mit Sauerrahmglace

49

KÄSE

Variation von Rohmilchkäse

14

MITTAGS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Freilandsäuli

mit böhmischem Kartoffelsalat

oder Bratkartoffeln

29 / 25

Cordon Bleu vom Alpstein-Poulet

tomatiertes Cipolotti-Risotto

29

Tatar vom Rinderfilet mit Bergkäseschaum

junge Artischocken

23 / 39

Unsere Weinempfehlung:

Epesses AOC, Terre à boire, Louis Bovard, 2016

1 dl

7.00

Blassgelb mit grünen Reflexen präsentiert sich dieser Chasselas-Wein im Glas.

In der Nase und im Gaumen dominiert eine feine, frische Zitrusaromatik. Ein perfekter Begleiter zu einer Vielfalt von Gerichten

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau, 2014

1 dl

7.00

Der Zweigelt hat in der Nase feine Holzwürze, ein dunkelbeeriges Aroma, zart nach Nougat, etwas Vanilleschoten.

Am Gaumen saftig, stoffig Kirschenfrucht.

Donnerstag, 12. Juli 2018

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWST

