

TAGESTELLER

Fenchel-Orangensalat mit Pommery-Senf
und Blütenhonig-Vinaigrette

-

Gebratenes Kalbshaxengröstl
mit cremigem Makkaroniaufauf "a la Bocuse"
22



VEGETARISCH

Cremiger Makkaroniaufauf "a la Bocuse"
mit Burrata auf provençalischem Spinatgemüse
22

DESSERT

Topfen-Giandujaknödel
auf Grosis Rotweinzwetschgen
14

LEICHTER GENUSS

Fein geschnittenes Tafelspitz-Carpaccio
Basilikumpesto und Pfifferlinge
22

Asiatischer Rindfleischsalat mit Mango, Avocado
und knuspriger Frühlingssrolle
32

Mango-Papayasalat
mit gebratenen Riesencrevetten
32

Tatar vom Rinderfilet mit Bergkäseschaum
junge Artischocken
23 / 39

LUNCH-MENÜ 59

Carpaccio von Bio-Lachs und Hamachi
mit Passionsfrucht, Zitrone und Curry
23

-

Zürcher Geschnetzeltes mit Strohkartoffel-Rösti
und Buechibärger Steinpilzen
39

-

Topfen-Giandujaknödel
auf Grosis Rotweinzwetschgen

KÄSE

Variation von Rohmilchkäse
14

MITTIGS-KLASSIKER

Kalbslebergeschnetzeltes nach piemonteser Art
mit knuspriger Rösti
32 / 27

Wiener Schnitzel vom Freilandsäuli
mit böhmischem Kartoffelsalat
oder Bratkartoffeln
29 / 25

Lötschberger Eglifilets
auf provençalischem Gemüse
und neue Kartoffeln
42

Geschnetzeltes vom Sommerreh
mit Mandel-Brokkoli und Spätzle
44

Unsere Weinempfehlung:

Chasselas, Weingut Hasler, Twann 2017

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

1 dl 7.50

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014

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

1 dl 7.90

Freitag, 14. September 2018

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWST

