



SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Beginnen Sie mit einem feinen Salat.....

Zarter Pulposalat	25.50
Knoblauch, Chili, Tomaten, Rucola an mildem Olivenöl	
Tomaten-Büffelmozzarella mit Mango	20.50/27.50
feines Hauspesto	
Rüebli-salat	13.50
Granatapfelkerne, Ahornsirup und karamellisierten Cashew-Kerne	
Orangen-Fenchelsalat	15.50
Honig-Senf-Pernot-Sauce und gebratenem Speck	
Gemischter Salat an Hausdressing	12.50
Unsere Tagessuppen sind immer ein Erlebnis	10.50



Specials Starters.....

Orientalische Fladenbrot 20.50

Weichkäse-Peperoni Füllung, Parmesan überbacken

Lachs-Avocado-Tatar 27.50

Crème-Fraîche, Wasabi, Lauchzwiebel, Vollkorntoast-Butter

Pikantes Beef-Tatar 26.50 / 36.50

garnierter Tatar, Vollkorntoast-Butter

Evergreens....

Hausgemachte Frühlings-Rollen 36.50

leicht scharf Papayasalat nach «Bilo Art»

Ravioli da Casa mit Burrata 34.50

Salbeibuttersauce, Tomaten, Rucola, geröstete pinienkernen



Highlights.....

Eglifilets alla Mediterranea auf Spinat-Ravioli, Oliven, Tomaten, Pinienkerne	43.50
Rindsfilet «DeLuxe» (250gr) Grillgemüse, Rosmarinbratkartoffeln, Haus-Kräuterbutter	54.50
Lammfilets nach «Tessiner Art» Gnocchi, Ratatouille, getrocknete Tomaten	43.50
Black-Tiger Crevetten «Piripiri» mit Erbsen-Reis	42.50
CH-Pouletgeschnetzeltes raffinierte Champignon-Rahmsauce, Rösti, Gemüse	38.50
Spareribs «Frohsinn-Style» in Ofen glasiert mit Honig, Bier, Chili, Coleslaw, Pommes-Frites	39.50
Piccata vom Kalbsnierstück cremiger Tomaten-Risotto, Peperoni-Champignon	45.50
Gebratene Kalbsleberli nach Chef Bilo goldbrauner Rösti, Saisongemüse	43.50
Kalbs/Schweins-Cordon-Bleu Classic Markt-Gemüse und Pommes-frites	44.50/34.50

Liebe ist unsere Hauptzutat...



Fleischdeklarationen:

Poulet:	Schweiz
Lamm:	Irland
Schweinefleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Wild:	Österreich/ Schweiz
Egli	Schweiz
Meerfrüchte:	Portugal

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.



Süsse Versuchungen....

AFFOGATO al Caffè	10.50
al Baileys e Caffè	13.50
Coupe Romanov mit Rahm	13.50
mit Vodka	16.50
Zartschmelzendes Schoggi-Chüechli mit Sauerrahmglace	14.50
Limetten-Sorbet mit Limoncello	13.50
Zwetschgen Sorbet mit Vieille-Prune	13.50
Ice-Coffee «Geheimnis des Hauses»	14.50
Coupe Amaretto mit Krokant-Moccaeis und Rahm	14.50
Mövenpick Glace	5.00
Aromen: Vanille, Schoggi, Erdbeer, Espresso-krokant, Stracciatella, Sauerrahm, Karamell, Limette, Pistazien, Walnuss, Zwetschgen	
Frischer Rahmzuschlag	2.00