



SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Beginnen Sie mit einem feinen Salat.....

| | |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Zarter Pulposalat | 25.50 |
| Knoblauch, Chili, Tomaten, Rucola, an mildem Olivenöl | |
| Nüsslersalat aus der Region | 15.50 |
| knusprige Chorizo, gekochtes Ei an Haus-Dressing | |
| 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 | 21.50 |
| 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....

| | |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Cremiger Steinpilz-Risotto | 34.50 |
| Portwein-Feigen, Parmesan | |
| Ravioli da Casa mit Burrata | 34.50 |
| Salbeibuttersauce, Tomaten, Rucola, geröstete Pinienkernen | |

alle Preise inkl. MWSt.



Highlights.....

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Eglifilets alla Mediterranea auf Spinat-Ravioli, Oliven, Tomaten, Pinienkerne | 43.50 |
| Rindsfilet «DeLuxe» frische Nudeln, feiner Morchelsauce, Saisongemüse | 54.50 |
| Lammfilets nach «Tessiner Art» Artischocken-getrocknete Tomaten, Kapern, Gnocchi | 43.50 |
| Black-Tiger Crevetten «Piripiri» gebratene Gemüse-Reis | 42.50 |
| Kalbsfiletgeschnetzeltes raffinierte Champignon-Rahmsauce, Rösti, Gemüse | 48.50 |
| Entenbrust «Frohsinn-Style» Süsskartoffel-Püree, Maiskolben, Zucchetti | 40.50 |
| Kalbsleberli nach «Bilo Art» goldbrauner Rösti, Saisongemüse | 43.50 |
| Hausgemachter Hackbraten vom Black-Angus und Kalb Marktgemüse, Rotweinsauce, Kartoffelstock parfümiert mit Trüffelöl | 41.50 |
| 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 |
| Waldbeeren Panna-Cotta | 13.50 |
| 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, Erdbeere, Espressokrokant, Stracciatella, Sauerrahm, Karamell, Limette, Pistazien, Walnuss, Zwetschgen | |
| Frischer Rahmzuschlag | 2.00 |

alle Preise inkl. MWSt.