



## 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	

alle Preise inkl. MWSt.



## Highlights.....

Eglifilets alla Mediterranea auf Spinat-Ravioli, Oliven, Tomaten, Pinienkerne	43.50
Rinds-Entrecôte „Premium“ Grillgemüse, Rosmarin-Bratkartoffeln, Haus-Kräuterbutter	52.50
Lammfilets nach «Tessiner Art» cremiger Artischocken-Tomaten-Risotto	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
«Kaiser» Wienerschnitzel Pommes-Frites, Preiselbeeren	43.50
Salimbocca vom Schwein Salbei-Rohschinken, Safran-Risotto	37.50
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