



Frühlingsgerichte

Vorspeisen

Spargelsamtuppe mit persischem Safran

Fr. 9.50

Spargelragout mit Morcheln
im Blätterteigkissen

Fr. 17.50

Gratinierter Ziegenkäse
auf lauwarmem Spargel-Quinoasalat

Fr. 15.50

Hauptgänge

Grilliertes Kalbssteak an Morchelsauce
auf gemischten Spargeln mit Butternudeln

Fr. 44.00

Sautierte Kalbsfleischstreifen
an Kräuter-Spargelsauce mit Trockenreis

*Fr. 35.50

Rosa gebratenes Lammhüftchen mit Bärlauchsalz
auf Parmesanspargeln und Rosmarinjus
begleitet von Frühlingskartoffeln

Fr. 34.00

Sous-Vide gegarte Maispouardenbrust
auf Spargel-Bärlauchrisotto

Fr. 28.50

Spargel-Bärlauchrisotto
mit Cherrytomaten und Berner Küssli

*Fr. 23.00

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.



Portion weisse Spargeln

Kl. Portion Gr. Portion

Fr. 23.50 Fr. 29.50

Portion grüne Spargeln

Fr. 17.50 Fr. 23.50

Gemischte Spargeln

Fr. 19.50 Fr. 26.50

Serviert mit jungen Kartoffeln und
unserer frischen Hollandaise

Herrlich zu Spargeln....

Portion Hamme von der Metzgerei Aeschlimann

Fr. 11.00

Portion Hobelkäse

Fr. 12.00

Portion Rohschinken

Fr. 10.00

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Vorspeisen

Grüner Salat Fr. 7.50

Gemischter Salat Fr. 9.50

Haussalat mit gebratenem Speck, Trauben und Hobelkäse im „Schüsseli“ serviert, Fr. 18.00
als Vorspeise für zwei oder Hauptgang für eine Person

Unsere hausgemachten Saucen:
Frenchdressing, Hausdressing (Pommery-Senf-Dressing) und Italien-Dressing

Weinbergschnecken (6 Stk.) Fr. 12.00
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken

Hausgemachte Rindsconsomme nature Fr. 7.50

mit Mark Fr. 9.50

mit Flädli, Sherry oder Portwein Fr. 8.50

Tagessuppe Fr. 6.00
„s’het solangs het...“

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Hauptgänge

„Koji-Beef“

Unser Entrecôte mit dezenter Dry Age Note
mit hausgemachter Cafe de Paris
Junge Bratkartoffeln und Gemüsebukett

Fr. 39.50

Feines Rindstatar

mild bis feurig gewürzt
mit Calvados, Cognac und Whisky parfümiert
Toast und Butter

Fr. 29.50

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites und Gemüsegarntur

*Fr. 36.00

„Domoda-Mafee“

Afrikanisches Pouletgericht an einer Erdnusssauce
serviert im Reising

*Fr. 24.50

Schweinscordonbleu

mit Pommes Frites und Mischgemüse

Fr. 29.50

Schweinschnitzel an Champignonrahmsauce

Butternudeln

*Fr. 24.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Fisch

Zanderfilet in Wasabi-Nusskruste

auf asiatischem Gemüse
begleitet von Trockenreis

Fr. 32.50

Egliknusperli mit Tartarsauce

serviert mit Pommes Frites **oder** knackigem Blattsalat

*Fr. 29.50

Vegetarisch

„Bamja mis Ades“

Gratinierter Ziegenkäse auf Okraschotten-Linseneintopf

*Fr. 21.00

Alternativ mit Samosas (Vegan + Laktosefrei)

Reichhaltiger Gemüseteller

serviert mit jungen Kartoffeln

*Fr. 23.00

Fitnesssteller

Reichhaltiger Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten, dazu servieren wir:

Grilliertes Kalbssteak

Fr. 42.00

Koji Beef (Rindsentrecôte)

Fr. 37.50

Rosa gebratenes Lammhüftchen

Fr. 32.00

Zanderfilet im Wasabi-Nussmantel

Fr. 30.50

Gebratene Maispouardenbrust

Fr. 26.50

Saftige Schweinsschnitzel

Fr. 22.00

Samosas, Indische Gemüsekrapfen

Fr. 19.00

Gratinierter Ziegenkäse

Fr. 19.00

Wählen Sie von unseren Saucen:
Barbecue, Kräuterbutter und Sweetchilie

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.