

Business Lunch

VORSPEISEN

Salat oder Suppe
salad or soup

HAUPTSPEISEN

Kräuterseitling Gulasch, Sauerrahm, Laugenknödel, Peterli oyster goulash, sour cream, lye dumpling, parsley	28.-
Rotbarsch & Jakobsmuschel, Spargel, Rosmarin Kartoffel, Lardo, Amalfi Zitrone ocean perch & scallop, asparagus, rosemary potatoes, lardo, Amalfi lemon	36.-
Kalbsleber, Pappardelle, Apfel, Cranberrys, Zwiebel, Salbei, junge Karotten calf liver, pappardelle, apple, cranberry, onion, sage, young carrots	36.-
Kalbshackbraten, Waldpilze, Kartoffelstock, Pilzrahmsauce veal meatloaf, wild mushrooms, mashed potatoes, mushroom cream sauce	38.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Rüsterei Grill

Grill Tavolata

Tavolata Klein Ab 2 Personen & immer tischweise from 2 people & always table wise	56.- pro Person / per person
Tavolata Gross Ab 4 Personen & immer tischweise from 4 people & always table wise	78.- pro Person / per person
Tavolata sweet`s ab 2 Personen from 2 people	16.- pro Person / per person

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Starter

Kopfsalatherzen, Sauerrahm, Avocado, Cherry Tomaten, Kräuter & Kerne lettuce hearts, sour cream, avocado, cherry tomatoes, herbs, seeds	14.-
Spinatsalat, lauwarmes grünes Gemüse, Zitronen Dressing spinach salad, lukewarm green vegetables, lemon dressing	14.-
Burrata, gebratener Spargel, Rohschinken, Tomaten burrata, fried asparagus, raw ham, tomatoes	18.-
Gebeizter Swiss Lachs, Gurken, Wasabi Crème fraîche, Limetten Ponzu marinated swiss salmon, cucumbers, wasabi creme fraiche, lime ponzu	22.-
Rindstatar, Kräuterbutter, geröstetes Holzofenbrot & Kräutersalat beef tartar, herb butter, roasted woodstove bread, herb salad	26.-
Grillierter Pulpo, Kartoffeln, Olivenöl, Kräuter & Limette grilled pulpo, potatoes, olive oil, herbs, lime	19.-
Grillierter Markknochen, Chimichurri & geröstetes Holzofenbrot grilled marrowbones, chimichurri, roasted woodstove bread	16.-
Karottensuppe, Ingwer, Quark, Ristretto carrot soup, ginger, quark, ristretto	14.-
Tagessuppe - fragen Sie uns! soup of the day - just ask us!	12.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Vom Holzkohlen-Grill

Patagonische Wildfang Krevetten ca. 180g, Kräuterbutter, Cherry Tomaten & Cedri Zitrone patagonian wild catch prawns approx 180g, herb butter, cherry tomatoes, cedri lemon	42.-
Yellowfin Tuna Steak, AAA Grade, Leinenfang, ca. 180g & Passionsfrucht Salsa yellowfin tuna steak, aaa grade, linen caught, approx. 180g, passionfruit salsa	39.-
Splüger Grillkäse & Chimichurri spluger grill cheese, chimichurri	24.-
Gegrillter grüner Spargel, pochiertes Ei, Rauchbutter Béarnaise grilled green asparagus, poached egg, smoked butter béarnaise	28.-
Mikas Stadtwicker Bratwurst & scharfer Senf mikas stadtwicker sausage, hot mustard	24.-
Cajun Grill Burger ca. 220g, Limousin Ochs, Cheddar, Tomate, Speck & Brioche Bun cajun grill burger approx. 220g limousin ox, cheddar, tomato, bacon, brioche bun	36.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Vom Holzkohlen-Grill

Mistkratzerli ca. 450g, à l'americaine & Rosmarinbutter poussin approx. 450 g, à l'americaine, rosemary butter	34.-
Kalbs Tafelspitz, ca. 200g & Rauchbutter Béarnaise veal tafelspitz, approx. 200g & smoked butter béarnaise	39.-
Lamm Krone, Irland ca. 250g & Chimichurri lamb crown, ireland approx. 250g, chimichurri	44.-
Rindsfilet von Tailor Preston, wet aged, Neuseeland, ca. 200g & Kräuterbutter beef fillet from tailor preston, wet aged, new zealand, approx. 200g, herb butter	52.-

Pasta

Linguine, Bärlauchpesto, Mönchsbart, Ofentomaten, Carciofini linguine, wild garlic pesto, monk's beard, oven tomatoes, carciofini	26.-
--	------

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Side Dishes

Spinat, Kokosmilch & Chili	6.-
Grillierter Babylattich & Tomaten- Olivenöl-Salsa	8.-
Frühlingsgemüse	8.-
Junge Karotten mit Honig	6.-
Kleiner Salat, Sauerrahm, Radieschen & Kräuter	8.-
Broccolini-Tempura	6.-
Pommes Frites mit Rüsterei-Gewürz	6.-
Süsskartoffel Fries	6.-
Zitronen Basilikum Risotto	8.-
Batatas a murro	6.-
Jasminreis	6.-

Saucen

Tomaten-Passionsfrucht-Salsa	3.-
Chimichurri	3.-
Marsalajus	3.-
Rauchbutter Béarnaise	3.-
BBQ Sauce	3.-
Sauerrahmdip	3.-
Kräuterbutter	3.-
Cajun Aioli	3.-
Wasabi, Sojasauce & eingelegter Ingwer	6.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Käse

Brilliant Savarin, hausemachter Rhabarbersenf, mini Brioche brilliant savarin, homemade rhubarb mustard, mini brioche	16.-
Testun al Barolo, hausgemachtes Früchtebrot & Quittensenf testun al barolo, homemade fruit bread, quince mustard	16.-

Süßes

Mini Sweets	9.-
Zitronenthymian Crema Catalana & Himbeersorbet lemon thyme crema catalana & raspberry sorbet	12.-
Rhabarber & geeister Honig, Crumble rhubarb & frosted honey, crumble	14.-
Schokokuchen, Macadamia, Whiskey-Karamell & Röstbananen-Glace chocolate cake, macadamia nuts, whiskey caramel, roasted banana ice cream	14.-

Hausgemachte Glace

Schokoladen-Glace	4.-	Rhabarber-Sorbet	4.-
Röstbananen-Glace	4.-	Himbeer-Sorbet	4.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer