

Business Lunch

VORSPEISEN

Salat oder Suppe
salad or soup

HAUPTSPEISEN

Ziegenkäse, Randenrisotto, Pecannüsse, Wirz, Kale & Rosenkohl goat cheese, beetroot risotto, pecans, savoy cabbage, kale & brussels sprouts	28.-
Felchenfilet, Tomaten-Fenchel, Fond, Kapern und blaue Kartoffeln whitefish fillet, tomato fennel Fond, capers and blue potatoes	36.-
Chuckrolle vom Grill, Sellerie-Kartoffelpüree, Speck & Broccolini grilled chuck roll, celery-mashed potatoes, bacon & broccolini	38.-
Kalbhackbraten, 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 56.- pro Person / per person
Ab 2 Personen & immer tischweise
from 2 people & always table wise

Tavolata Gross 78.- pro Person / per person
Ab 4 Personen & immer tischweise
from 4 people & always table wise

Tavolata sweet`s 16.- pro Person / per person
ab 2 Personen
from 2 people

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.-
Baby Lattich, Gorgonzola, Datteln, Pekannüsse baby lettuce, gorgonzola, dates, pecans	15.-
Burrata, Ofentomaten, geschmorter Fenchel & Oliven burrata, oven tomatoes, braised fennel & olives	18.-
Zander Ceviche, Kürbis, Mais, rotes Curry, rote Zwiebeln pike perch ceviche, pumpkin, corn, red curry, red onions	22.-
Rindstatar, Kräuterbutter, geröstetes Holzofenbrot & Kräutersalat beef tartar, herb butter, roasted woodstove bread, herb salad	26.-
Pulpo, Zitrone, Kapern, Stangesellerie, Lauch & Kartoffel pulpo, lemon and capers, celery stalk, leek & potato	24.-
Blutwurst Ravioli, Trüffel, Apfel, Zwiebel & Jus blackpudding ravioli, truffle, apple, onion, jus	18.-
Lamm-Tee, Kichererbsen, Ras el hanout, Zwiebeln, Granatapfel, Koriander lamb tea, chickpeas, ras el hanout, onions, pomegranate, coriander	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

Brüggli Lachsforelle, ca. 200g & Teriyakisauce brüggli salmon trout, app. 200g, teriyaki sauce	36.-
Tomme (100g) vom Grill, Feigen, Trüffelhonig & Pekannüsse grilled tomme (100g), figs, truffle honey & pecans	24.-
Wurzelgemüse & geräucherte Kartoffeln, Sauerrahm root vegetables & smoked potatoes, sour cream	28.-
Hausgemachte KURO-Fenchelbratwurst, 180g & scharfer Senf homemade kuro fennel sausage, 180g & hot mustard	22.-
KURO Grill Burger ca. 220g, Vacherin, Zwiebelconfit, Essiggurke, Eisberg & Brioche Bun kuro grill burger approx. 220g, vacherin, onion confit, pickles, iceberg & 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, Zitronengras, Sojasauce, Honig & Chili poussin approx. 450 g, lemongrass, soy sauce, honey & chili	34.-
Kalbs Picanha, ca. 200g, Chimichurri veal picanha, approx. 200g, chimichurri	36.-
Flat Iron Steak vom Schrofenhof, ca. 220g, Pimentos & Chimichurri flat iron steak approx. 220g, pimentos & chimichurri	39.-
Rehmedaillon im Speck, ca. 180 g, Maroni & Jus deer medallion in bacon, approx. 180 g, chestnuts & jus	42.-
Dry aged KURO Schwein Tomahawk ca. 280g, Eierschwämmli & Pfeffersauce dry aged kuro tomahawk app. 280g, chanterelles, pepper sauce	56.-

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

Side Dishes

Blattmangold, Kokosmilch & Chili	6.-
Maiskolben, Limetten-Chili Butter	6.-
Pastinaken, Orange & Harissa	6.-
Gerösteter Rosenkohl, Datteln Speck & Pekannüsse	8.-
Kleiner Salat, Sauerrahm, Radieschen & Kräuter	8.-
Beluga-Linsensalat mit Stangesellerie & Tomaten	6.-
Homemade Pommes Frites	6.-
Ribelmais-Polenta	8.-
Batatas mit Trüffel und Parmesan	9.-
Buchweizen Spätzli	6.-
Jasminreis	6.-

Saucen

Chimichurri	3.-
Marsalajus	3.-
Grüne Pfeffersauce	3.-
BBQ Sauce	3.-
Sauerrahmdip	3.-
Kräuterbutter	3.-

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

Käse & Süsses

Schweizer Rohmilch Käsevariation, Früchtebrot & Feigensenf swiss raw milk cheese variation, fruit loaf, fig mustard	18.-
Mini Sweets	12.-
Pavlova mit Herbstbeeren, Passionsfrucht Sorbet & Basilikum pavlova with seasonal berries, passionsfruit sorbet & basil	12.-
Schokokuchen, Macadamia, Whiskey-Karamell & Röstbananen-Glace chocolate cake, macadamia nuts, whiskey caramel, roasted banana ice cream	12.-

Hausgemachte Glace

Amarena-Chocolate Chips-Glace	4.-	Pink Grapefruit-Glace	4.-
Röstbananen-Glace	4.-	Birnen-Sorbet	4.-

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