

## VORSPEISEN

Asiasalat mit Gemüsestreifen, Kernen und Vinaigrette (VN), (G), (L) <i>asia salad with vegetable strips, seeds and vinaigrette</i>		12.–
Onsen-Ei mit Selleriecreme, Spinat, Misoschaum, Schnittlauchöl und Crumble (V) <i>onsen egg with celery cream, spinach, miso foam, chive oil and crumble</i>		15.–
Geräucherte Forelle mit Linsensalat, Radiesli, Apfel, Creme Fraîche und Senfsaat (G) <i>smoked trout with lentil salad, radish, apple, sour cream and mustard seeds</i>		16.–
Rindstatar mit karamelisierten Schalotten, Petersilienwurzel und gebeiztem Eigelb (G), (L) <i>beef tartare with caramelised shallots, Parsley root and pickled egg yolk</i>	70 g 140 g	24.– 36.–
Sauerteigbrot mit gesalzener Butter (V) <i>sourdough bread with salted butter</i>		4.50

## HAUPTGÄNGE

Radiatore mit Bärlauch, Spinat, Pinienkernen und Sbrinz-Flocken (V), (L) <i>radiatore pasta with wild garlic, spinach, pine nuts and Sbrinz flakes</i>		26.–
Selva Crevetten mit rotem Linsen Dal, Koriander, Chili, Erdnüssen und Zitronengrasschaum (G) <i>selva prawns with red lentil dal, coriander, chili, peanuts and lemongrass foam</i>		36.–
Geschmortes Rindfleisch Burgunder Art mit Kartoffel-Kräuter-Mousseline, geschmorte Zwiebeln und Schnittlauchcrumble <i>braised beef Burgundy style with potato and herb mousseline, braised onions and chive crumble</i>		35.–
Rindsburger im Laugenbun mit Pommerymayo, Pickles, Alpen Cheddar und Salat + Süsskartoffelfries und Sauerrahmsauce <i>beef burger in a lye bun with pommery mayo, pickles, alpine cheddar and salad</i> + <i>sweet potato fries and sour cream sauce</i>		28.– 6.–
Vegi Burger im Laugenbun mit frittierten Austernseitlingen und Kabissalat (V) + Süsskartoffelfries und Sauerrahmsauce <i>vegi burger in a lye bun with deep-fried oyster mushrooms and cabbage salad</i> + <i>sweet potato fries and sour cream sauce</i>		22.– 6.–

# TAVOLATA

FÜR ALLE, DIE SICH GERNE ÜBERRASCHEN LASSEN ODER SICH EINFACH NICHT  
ENTSCHEIDEN KÖNNEN. UNSERE TAVOLATA GIBT ES AB ZWEI PERSONEN IMMER  
TISCHWEISE ZUM TEILEN.

Zwei Snacks, zwei Vorspeisen, ein Hauptgang (mit oder ohne Fleisch inklusive zwei p.P. 75.–  
Beilagen sowie drei Saucen) und Mini Sweets pro Person

*two snacks, two starters, one main course (with or without meat including two side dishes  
and three sauces) and mini sweets per person*

Wir beziehen, wenn immer möglich, unsere Produkte von  
Produzent:innen aus der Umgebung und immer von solchen, die  
besonders respektvoll mit Natur und Tier umgehen. Wir kennen unsere  
Produzent:innen persönlich, besuchen sie regelmässig und packen auf  
dem Feld auch mal mit an. In unserer Küche verarbeiten wir ihre  
Zutaten mit viel Sorgfalt und Hingabe. Zu den wichtigsten  
Produzent:innen gehören:

Gut Rheinau (Gemüse)(Schweinefleisch), Slow Grow (Gemüse)(Mehl),  
Hof Z'Alpenblick (Gemüse)(Rindfleisch), Schrofenhof (Rindfleisch)  
Hof Rinderbrunnen (Eier)(Gemüse)(Mistkratzerli) und unsere Farm  
Terramay (Rindfleisch)