


Vorspeise


- Salat «Belvair» mit Rohkost, panierten Mozzarella-Stäbchen und Basilikum-Dressing  18
- Arancini mit Taleggio gefüllt an süss-saurem Peperoni-Coulis 22
- Carpaccio vom geräucherten Schwertfischfilet mit Ananas und Passionsfrucht 23
- Variation von Trockenfleisch und Schinkenspezialitäten mit Bergkäse und Focaccia 25
(auch als Hauptgang erhältlich CHF 37)



Suppe Zwischen- gang

- Stangenselleriecremesuppe mit grünen Apfelperlen  18
- Toscana Ravioli mit rotem Pesto 25
(auch als Hauptgang erhältlich CHF 36)

Hauptgang

- Spaghetti mit Meeresfrüchten und geschmolzenen Cherry Tomaten 42
- Lamm Koteletts in mediterraner Kräuterpanade mit Karotten-Püree und Gemüse 52
- Geschmorte Rindskopfbäggli mit Gemüseragout und gerösteten Zwiebeln 51
- Tomatenrisotto mit Burrata und Zitronenmelisse  36
(auch als Zwischengang erhältlich CHF 25)



Dessert Käse


- Rosenblüten Panna Cotta mit Himbeersauce und Hibiskus-Sorbet 19
- Lauwarmes Schokoladen-Küchlein mit Vanilleglace 19
- Auswahl von Kuh-, Schaf- und Ziegenmilchkäse mit Früchtebrot 22

STELLEN SIE SICH IHR MENÜ ZUSAMMEN

2 Gänge CHF 59 | 3 Gänge CHF 69 | 4 Gänge CHF 79

Gerne erhalten Sie auf Nachfrage detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.