



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an hausgemachtem Balsamico-Dressing	11.—
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Champignons, Croutons und Hausdressing	15.—
Gebackener Geisskäse, Trevisano-Chutney, Nüsslisalat, Honigdressing und Baumnüsse	21.—
Marinierter Randen-Rotkraut-Salat, Burrata Parmesan Chips	18.—
Pikante Rüebli-Kürbissuppe mit Chilicrostini	12.—
Kräuter-Knoblauchbrot	10.—
«Hummus» Kichererbsenpüree mit Tahina, Pinienkernen und Oliven	15.—
Antipasti mit Formaggini, Rohschinken, Salame piccante, Gemüse und Oliven	21.—
Rindstatar mit Brandy, Gepickelter Kürbis, Ängeli-Bio Holzofenbrot und Butter	24.— 34.—
Hausgebeizter Lachs, Senfrucht-Saurahm-Dip Kapern und Olivenöl	23.—

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden



Hauptspeisen

Spaghetti «pesto rosso» mit getrockneten Tomaten und Burrata	19.—	24.—
Quadrolini mit Ziegenfrischkäse und Quitte, Zitronen-Mascarponesauce, Baumnüsse	24.—	29.—
«Chicchette» Kartoffelgnocchi, Waldpilze, Blattspinat	21.—	26.—
«Harira» Marokkanischer Eintopf mit Kichererbsen, Linsen, Koriander, Gemüse und Pitabrot		28.—
Pikante Wildschwein-Bratwurst, Kartoffeln und Gemüse		28.—
Gebratene Maispouletbrust, Waldpilzragout, Rotkabis und Spätzli		34.—
Hirsch-Entrecôte, Kürbiskern-Mantel, Holunder-Beerenjus, Herbstgemüse und Spätzli		38.—
Geschmorte Wildschweinhaxe, Ingwer-Quitten, Spätzli und Rosenkohl		36.—
Reh-Saltimbocca mit Pancetta, Spätzli und Herbstgemüse		45.—
Black Angus Entrecôte, Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse		49.—
Gebratenes Saiblingsfilet, Verjus- Beurre blanc, Federkohl und Kartoffelgnocchi		36.—

Fleisch: Tatar, Wurst: CH/Rind: Irland/Poularde: Frankreich,
Wild: Deutschland/Rohschinken, Salami: Italien/ Fisch: Saibling: Island (Zucht),