



Menu CHF 85.-
Freitag, 28. August 2026

Kalbs - Carpaccio | Trauben - Balsamico
Rucola | San Marzano Tomaten
Veal carpaccio | Grape - balsamic
Arugula | San Marzano tomatoes
Carpaccio de veau | Balsamique de raisin
Roquette | Tomates San Marzano

CHF 18.-

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein

Chardonnay
Jacques Germanier
Conthey, Wallis

37.5cl CHF 31.-
75cl CHF 62.-

Rotwein

Nebbiolo
Merenda Sinoira
Piemont

75cl CHF 59.-

Gelbe Peperonisuppe | Basilikumschnecken
Yellow bell pepper soup | Basil puff pastry pinwheel
Soupe au poivron jaune | Roulé feuilleté au basilic

CHF 14. -

Rindsentrecote | Zweierlei Honig Rüebli
Brokkoli | Kartoffel-Selleriegratin
Beef entrecôte | Two kinds of honey-glazed carrots
Broccoli | Potato and celery gratin
Entrecôte de bœuf | Duo de carottes glacées au miel
Brocoli | Gratin de pommes de terre et céleri-rave

oder / or / ou

Black-Tiger-Garnelen | Bandnudeln |
Cherrytomaten | Kefengemüse
Black tiger prawns | Tagliatelle |
Cherry tomatoes | Snow peas
Crevettes Black Tiger | Tagliatelle |
Tomates cerises | Pois mange-tout

oder / or / ou

CHF 54.-
Ladies cut CHF 45.-

Gemüselasagne | Sommergemüse | Basilikum
Vegetable lasagne | Summer vegetables | Basil
Lasagnes aux légumes | Légumes d'été | Basilic

CHF 32.-

Zweierlei Schokoladenmousse
Pralinen-Sauce | Frische Himbeeren
Two Chocolate Mousse
Praline Sauce | Fresh Raspberries
Duo de mousses au chocolat
Sauce pralinée | Framboises fraîches

CHF 14.-

