



Menu CHF 85-
Samstag, 29. August 2026

Sommersalat | Avocado | Balsamico | Champignons
Summer salad | Avocado | Balsamic vinegar | Mushrooms
Salade d'été | Avocat | Vinaigre balsamique | Champignons

CHF 18.-

~~~~~.

Waldpilzessenz | Ravioli  
**Wild mushroom essence | Ravioli**  
Essence de champignons sauvages | Ravioli

**CHF 14. -**

~~~~~.

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein

Aigle les Murailles
H. Badoux,
Chablais Vaud

75cl CHF 56.-

Rotwein

Selection Christiania
Chai du Baron,
Bramois, Wallis

75 cl CHF 59.-



Rindhuftsteak | Kräuterbutter
Ofenkartoffel mit Kräuterquark | Gemusespiess
Beef rump steak | Herb butter

Baked potato with herb quark | Vegetable skewer
Steak de rumsteck de bœuf | Beurre aux herbes
Pomme de terre au four au séré d'herbes | Brochette de légumes

oder / or / ou

Kabeljaufilet | Fenchelgemüse | Tomatenreis
Cod fillet | Fennel | Tomato rice
Filet de cabillaud | Fenouil | Riz à la tomate

CHF 54.-
Ladies cut CHF 45.-

oder / or / ou

Penne all'arrabbiata
Penne all'arrabbiata
Penne all'arrabbiata

CHF 32. -

~~~~~.

Marinierte Waldbeeren | Kaffeeglace  
**Marinated mixed berries | Coffee ice cream**  
Fruits des bois marinés | Glace au café

**CHF 14.-**