


BABY LATTICH SALAT

Limette-Olivenöl Kapern Croûton Chorizo ^{ESP}		13
ohne Chorizo		11

KAROTTE

Portulak Erdnuss Chili		13
----------------------------	---	----

KALTES ROASTBEEF ^{CH}

Ratatouille Vinaigrette Spargelsalat		19
--	---	----

GEBEIZTER LACHS ^{SCOT}

Paprika Confit Erbse Zitronen Thymian		19
---	---	----

RINDFLEISCH TATAR ^{CH}

Bärlauch Stampfkartoffel Rauch Ei	Belhaven  	23
---	--	----

FENCHEL-ORANGEN SUPPE

Spargel Kalbsragoût Praline ^{CH}		11
ohne Kalbsragoût Praline	 	9

ISLÄNDISCHER SAIBLING

Risotto Spargel Tomate Weisser Port	EC Dahls Lamo Wit  	19
---	---	----



GEBRATENER BÄRENKREBS ^{VIE}

Quinoa Erbse Fenchel Tomate Meerestraube		24
--	---	----

ORECCHIETTE

Karamellierte Zwiebeln Trockentomaten Pesto Rucola		13
--	---	----

SAFRAN RISOTTO

Belperknolle Confierte Tomaten Milkenknusper ^{CH}		19
ohne Milken	 	14

BLACK ANGUS RINDSFILET ^{IRL} 100G

Camargue Reis Spinat Pfeffer		26
----------------------------------	---	----

FLAT IRON STEAK ^{CH}

Chorizo-Servietten Knödel Spargel Grappa	Ämrich Weizen 	23
--	---	----

GEBRATENES LAMMHÜFTLI ^{NZ}

Frühlingsgemüse Linsen Morchel		22
------------------------------------	---	----

Legende

-  Vegetarisch
-  Bierempfehlung
-  Glutenfrei

Für Informationen zu Allergenen Stoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Service Personal

APFELKNUSPERTASCHE

Vanille | Kaffee | Kardamom 11

TONKABOHNEN PANNA COTTA

Rhabarber | Pistazie  12

TAGESDESSERT

11

BLUTORANGE-ROSMARIN SORBET

Monkey 47 Gin   14

BRIE DE MEAUX

Früchtebrot | Rhabarber Senf  13

Legende

-  Vegetarisch
-  Bierempfehlung
-  Glutenfrei

Für Informationen zu Allergenen
Stoffen in unseren Speisen wenden Sie
sich bitte an unser Service Personal