

Werter Gast

Unsere Genuss-Philosophie

Wir leben „feinheimisch“, weil Genuss Vertrauenssache ist - „feinheimisch“ bedeutet für uns, regionale hochwertige Produkte zu fördern und diese für Sie zu veredeln. Um ein Maximum an Qualität zu gewährleisten, verzichten wir gänzlich auf Glutamat und Geschmacksverstärker. Die Herkunft sämtlicher Rohstoffe sind uns bekannt.

Die von uns präsentierten Weine importieren wir selbst ausschliesslich aus dem Piemont und werden direkt beim jeweiligen Weingut degustiert. Wichtig für uns sind die Menschen, die hinter den Weinen stehen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Vorspeisen

Blattsalat mit Knusperkernen	8.50
Wintersalat mit Orangen, Apfel, Baumnüssen und Heidelbeer- Vinaigrette	15
Rehhüftchen im Brikteig mit Kürbis-Chutney und Mandarinen	18.50
Ravioli ai funghi	18.50
Sellerie-Kokos-Suppe	10.50

Hauptspeisen

Ravioli ai funghi mit Pilzfüllung	25.50
Lammnierstück mit Kräuterjus Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	48
Hirschfilet mit Rotkraut, Spätzli und Gemüse garnitur	42
Rehhüftchen mit Rotkraut, Spätzli und Gemüse garnitur	39
Schweinefilet mit Kräuterjus Tagliatelle und Gemüse garnitur	36.50
Geflügelbrüstchen mariniert mit Tagliatelle und Gemüse garnitur	25.50

Dessert

Aprikosensorbet mit einem Schuss Apricotine	14.50
Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille Prune	14.50
Schokoladenküchlein lauwarm mit Vanilleeis	14.50
Parfait Mocca flambiert	14.50

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

Fleischdeklaration: alles CH – Lamm Neuseeland (kann mit Antibiotika und/oder antimikrobiellen Substanzen erzeugt sein).

Alle Preise in CHF und incl. MwSt.