















Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
 Salat «Prima Vera» mit Radiesli, gehacktem Ei 	14.50	20.50
Frühlingszwiebeln, Kerne und Holunderblüten-Limetten Dressing (ohne Ei )		
 Dinkel Bowl «Terra» mit Feta, Wassermelone	16.50	22.50
Blattsalaten, Oliven und Holunderblüten-Limetten-Dressing Schweizer Dinkel vom Mattenhof aus dem Reusstal (www.mattenhof-jonen.ch)		
 Karotten-Apfelsuppe mit Zitronengras 	11.50	
Lauwarmer Kalbskopfsalat mit Gemüsevinaigrette 	14.50	
Escargots «Café de Paris» 	15.50	
6 Burgunderschnecken im Pfännli, überbacken mit Kräuterbutter		

Eierschwämmli hämmer nämmli...


 Eierschwämmli-Bruschetta mit Schnittlauch	16.00	24.00
gedünstet Schwämmli mit Zwiebeln auf getoastetem Brioche		
 Risotto mit Eierschwämmli und Grana Padano 	25.00	29.00
 Eierschwämmli in Rahmsauce mit Röesti 	26.00	31.00
Beilagen dazu	Kalbs-Schnitzel	plus 13.00 
	paniertes Schweinsschnitzel	plus 10.00
	Hacktätschli (Schwein&Rind)	9.00

Aktuelles | Roastbeef

 Vegane Zitronen-Ravioli mit Rucola-Pistazienpesto	25.00	29.00
Meatballs vom Limousin-Rind mit Tomatensauce		29.00
Nudeln und Basilikum		
Brasato vom Limousin-Rind mit Stampf und Gemüse 		42.00
in Rotweinsauce geschmorter Rindsbraten		
Kalbs-Tafelspitz mit Markknochen, Apfel-Meerrettich 		45.00
Salzkartoffeln und buntem Gemüse		
Cordon Bleu «Piccante» mit buntem Gemüse		39.50
Schweinsschnitzel «Greyerzer Schwein» gefüllt mit Speck, Toggenburger Chilikäse (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		
Tournedo vom Bison mit Sauce Bearnaise und buntem Gemüse		44.50
(bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu) 		
Roastbeef mit Tartarsauce 		29.00
garniert mit Tomate, Zwiebelringen und Essiggurken (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		


Limousin-Rindfleisch vom Hof der Familie Ambeilers im Emmental aus eigener Hof-schlachtung.

Kalb, Schwein, Wurstwaren: Schweiz
Bison: USA (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)

Glutenfrei 

Vegetarisch 

Laktosefrei 

vegan 

Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln Reis Salzkartoffeln	5.00
Weissweinsrisotto Pommes Frites Allumettes	6.50
Rösti gedünstet Eierschwämmli	8.50
Gemüse	10.00

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Il rosé di Casanova «la Spinetta» IGT Casanova della Spinetta, Toscana, Italien	8.00	56.00
Verdejo Tresures, the Jewel of wine, Spanien	7.50	52.50
Syrah 2017 AOC Flaction Vins SA, Saint-Pierre-de-Clages, Valais, Schweiz	8.00	56.00
The chocolat block 2020 🍷 Das Weingut Boekenhoutskloof besteht seit 1776 und befindet sich in Swartland, nahe Kapstadt, Südafrika Ausbau für 18 Monate in französischen Barriques Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cincault und Viognier	9.50	66.50
Monolith 2020 Biowein von Francisca und Christian Obrecht, Jenins, Bündner Herrschaft, Schweiz Blauburgunder		98.00

Apéros mit und ohne *Alkohol

Nachtigall	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup		11.00
Hugo-Lino*	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze		9.80
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.50
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
Apero-Lino*	Ginger Ale, alkoholfreier Azzurio, Eis, Orangenscheibe		9.80
Campari Spritz	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz		12.80
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80
Ginger Bowle*	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette, Ingwerscheibe		9.80
Sunset*	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe		9.50
Prosecco	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl	14.80
Kir Royal	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.80