

THEATERMENÜ

Keine Lust auf lange Entscheidungen?
 Wir servieren drei Gänge,
vor Ihrem Theater- oder Konzertbesuch.
 Oder auch sonst! Als Überraschung.
 Vegetarisch oder mit Fleisch.
 (bis 20.45 Uhr bestellbar)

48

DEGUMENÜ

Lust auf einen gemütlichen Schlemmerabend? Wir servieren Ihnen vier - oder mit Käse fünf - Gänge unserer Wahl. Durchwegs überraschende, kreative, frische und mehrheitsfähige Gerichte. Nur Mut.

Wahlweise auch vegetarisch möglich. (bis 20.30 Uhr bestellbar)

62

ZUSATZGANG KÄSE + 10

WEINBEGLEITUNG

Zu unserem Degustationsmenü servieren wir Ihnen eine abwechslungsreiche Weinbegleitung.

In drei Gläsern, zum ersten, zweiten und dritten Gang.

29

Gerichte mit [v] sind vegan.

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten / Allergien stehen wir mit Rat und Tat gerne zur Verfügung. Wir servieren selbstverständlich ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Die Preise verstehen sich in Schweizerfranken.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in den Preisen inbegriffen.

VORSPEISEN

Suppe Kürbis-Ingwersuppe mit Rahmhaube, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	12		
		HAUPTSPEISEN	
Salat [v] Blattsalat an Hausdressing mit saisonalem Gemüse und karamellisierten Kernen	10	Carte Blanche Mit diesem Teller wirken wir der Verschwendung von Lebensmitteln entgegen. Lassen Sie sich überraschen, wahlweise vegetarisch.	24
Tapas del Vidmar Hausgemachte, salzige Überraschungen, wahlweise vegetarisch	24	Viva Italia Ravioli mit hausgemachtem schwarzem Knoblauch und Ricotta gefüllt, an gelber Randensauce und Kresseöl	29
DESSERT Im Glas Brönnti Crème mit gerösteten Mand	8 deln	Garten Eden Winterliches Gemüseragout an Pilzrahmsauce, dazu Kräuter Luya und Süsskartoffeln aus dem Ofen	32
Kleine Sünde Portugiesisches Rahmküchlein	4	Fleischers Lust Secreto vom Duroc Söili an Senfrahmsauce, dazu violette Polenta vom Belpberg und Butternusskürbis aus dem Ofen	35
Schokoladiges Pralinéeschokoladenkuchen (vegan möglich +15min) Muck's Gelati im Becher Himbeere [v], Zwetschge [v], Caramel fleur de sel, Stracciatel	6	Zart Gegart Hausgemachter vegetarischer Maroni-Nussbraten an Vegijus, dazu Quarkspätzli, Rotkraut, karamellisierte Maroni und gebackener Rosenkohl mit Orange	38
oder Mocca Käseteller Käsevariation von Jumi mit Früchtebrot	16	Salade Champ d'amour Gebackener Ziegenkäse auf Hausbrot mit Thymianhonig, dazu Blattsalat an Hausdressing mit Gemüse und karamelisierten Kernen	25