



# Speisekarte

## DEGUSTATIONSMENÜ

Lust auf einen gemütlichen Schlemmerabend?

Wir servieren fünf oder sechs Gänge (mit Käse plus 10.00) in kleinen Portionen. Durchwegs überraschende, kreative, frische und mehrheitsfähige Gerichte. Vegetarisch oder mit Fleisch. Nur Mut.  
CHF 52.00

## WEINBEGLEITUNG

Wenn Sie mögen, bieten wir Ihnen dazu gerne eine abwechslungsreiche Weinbegleitung an. Drei Gläser Wein zu den ersten vier Gerichten.  
CHF 21.00

## THEATERMENÜ

Keine Lust auf lange Entscheidungen? Wir servieren drei Gänge vor Ihrem Theater- oder Konzertbesuch. Als Überraschung. Vegetarisch oder mit Fleisch.  
CHF 39.00

## VORSPEISEN

**Suppe** CHF 9.00  
Gelbe Randen, Zimt

**Der kleine Grüne** CHF 8.00  
Blattsalat, karamellisierte Kerne, Nüsse, Gemüsestreifen, Kräuter dressing

**Vorspeise** CHF 14.00  
Kartoffel-Pilz-Tortilla, Petersilien-Crème Fraîche, mariniertes Rucola

**Marktsalat** CHF 14.00  
Blattsalat, Feta, Mandarinen, karamellisierte Kerne und Nüsse, Gemüsestreifen, Kräuter dressing

**Wurst & Chäs & Husbrot** CHF 15.00  
Hulligers Trockenwurst, 2erlei Käse, Brot

**Tapas del Vidmar** CHF 20.00  
Hausgemachte und salzige Überraschungen

## HAUPTSPEISEN

**Gnocchi** CHF 26.00  
Randen, Kräuterrahmsauce, Haselnuss, Belper Knolle

**Pasta e basta** CHF 22.00  
Penne, Federkohlpesto, Parmesanflûte

**Zart gegart** CHF 33.00  
Rindsragoût, Balsamicosauce, Kartoffelstampf, zweierlei Rübeli

**Reisebericht** CHF 29.00  
Thaicurry, Gemüse, Kichererbsen, Jasminreis

**Heilige Kuh** CHF 29.00  
Hamburgerbrot, Rindsburger, Rohschinken, Zitronenfrischkäse, karamellisierte Zwiebeln, Taboulé-Gemüsesalat

**Garten Eden** CHF 28.00  
Rüebli-Orangen-Muffin, Holundersauce, Cous Cous Gemüse, Hummus

**Roh macht froh** CHF 22.00  
Blattsalat, Feta, Mandarinen, karamellisierte Kerne und Nüsse, Gemüsestreifen, Kräuter dressing

## NACHSPEISEN

**Im Glas** CHF 7.00  
Panna Cotta, Waldbeeren

**Pastel de nata** CHF 3.50  
Portugiesisches Rahmtörtli

**Muck's Gelati** CHF 6.50  
Schoggi, Maroni, Caramel fleur de sel, Apfeltraum

**Schokolade | Pralinékuchen** CHF 7.00

**Käseteller** CHF 16.00  
Schlossberger, Blauer Schnee, Habkerer Alpkäse, Crème de Chèvre (Ziege), Schneeflöckli, hausgemachtes Fruchtbrot & Birnensenf

Informationen: Wir servieren Schweizer Fleisch aus der Region. Die Speisen sind hausgemacht.

Das Degustationsmenü servieren wir bis 20.45 Uhr. Alles andere kann bis mindestens um 21.30 Uhr geordert werden. Die Hauptspeisen können in kleineren Portionen (- CHF 4) bestellt werden. Für Fragen zu Unverträglichkeiten / Allergien stehen wir Ihnen mit Rat und Tat gerne zur Verfügung. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen.