



# 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  
Schwarzwurzel, Vanille

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

**Vorspeise** CHF 14.00  
Kürbismuffin, Frischkäseherz, Marronipüree, glasierter Kürbis, Kürbiskerne

**Marktsalat** CHF 14.00  
Blattsalat, Kürbisquiche, karamellisierte Kerne & Nüsse, Kräuter dressing

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

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

## HAUPTSPEISEN

**Pasta e amore** CHF 22.00  
Penne Cinque P, Oliven

**Pasta e basta** CHF 22.00  
Penne, Schwarzwurzelpesto, Zitronenkräuter crumbs

**Zart gegart** CHF 33.00  
Rindsragoût, Balsamicosauce, Kartoffelstampf mit Petersilie, buntes Gemüse

**Heilige Kuh** CHF 29.00  
Rindsburger, Burgerbrot, Kräuterfrischkäse, Portweinzwiebeln, Rucola, Couscous-Gemüsesalat

**Reisebericht** CHF 26.00  
Thaicurry, Gemüse, Kichererbsen, Jasminreis

**Garten Eden** CHF 28.00  
Gemüseragoût im Kuchenteig, Kürbis-Kichererbsenhumus, Linsenbeet

**Roh macht froh** CHF 22.00  
Blattsalat, Kürbisquiche, karamellisierte Kerne & Nüsse, Kräuter dressing

## NACHSPEISEN

**Im Glas** CHF 7.00  
Limetten-Mascarponecrème, Waldbeer coulis

**Muck's Gelati** CHF 6.50  
Schoggi, Caramel fleur de sel, Quittensorbet, Gravensteinersorbet

**Schokolade | Pralinéekuchen** 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.