



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 Rüben, Zimt

Der kleine Grüne CHF 8.00
Blattsalat, karamellisierte Kerne, Nüsse, Gemüsestreifen, Kräuterdressing

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

Marktsalat CHF 14.00
Blattsalat, Feta, Mandarinen, karamellisierte Kerne und Nüsse, Gemüsestreifen, Kräuterdressing

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
Maroni, Kräuterrahmsauce, Haselnuss, Belper Knolle

Pasta e basta CHF 22.00
Penne, Federkohlpesto, Baumnüsse

Zart gegart CHF 33.00
Rindsragoût, Balsamicosauce, Kartoffelgratin, buntes Gemüse

Reisebericht CHF 26.00
Thaicurry, Gemüse, Kichererbsen, Jasminreis

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

Garten Eden CHF 28.00
Rüebli-Orangenmuffin, Holundersauce, Couscous Gemüse, Pastinakenpurée

Roh macht froh CHF 22.00
Blattsalat, Feta, Mandarinen, karamellisierte Kerne und Nüsse, Gemüsestreifen, Kräuterdressing

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 | 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.