



HOMEMADE. FRESHMADE. MADE WITH ♥



GETRÄNKE

APERITIVE

HAUSGEMACHTER EISTEE
CHF 5.- / 11.-

ROSÉ COMPLEO
CHF 11.- / CHF 76.-

FLASCHENBIER

EICHHOF HUBERTUS „DAS DUNKLE“
CHF 7.50

WEIN

PANKRAZ SAUVIGNON BLANC
CHF 9.50 / CHF 68.-

PINOT GRIGIO PUITEN
CHF 11.50 / CHF 78.-

VALPOLICELLA RIPASSO
CHF 9.50 / CHF 64.-

AKKURAT ROT, PINOT NOIR
CHF 9.50 / CHF 64.-

KOONUNGA HILL, SHIRAZ-CABERNET
CHF 11.- / CHF 76.-

WASSER

Classic | Silence small | large
CHF 7.50 / CHF 9.50

You will find a larger selection of drinks
in our bar menu.

MITTAGSMENÜ

VORSPEISEN

KLEINER SALAT
Kräuter | Dill-Joghurt | Balsamico
CHF 8.-

GROSSER SALAT
Kräuter | Joghurt | Balsamico
CHF 12.-

QUINOA SALAT
Koriander-Honig-Vinaigrette | Edamame
CHF 15.-

SCHWEIZER RINDS-CARPACCIO
Schwarzer Trüffel | Grana Padano
CHF 18.-

SCHWEIZER ZWIEBELSUPPE
Thymian-Gruyère-Crostini
CHF 9.50

HUMMER BISQUE
Schnittlauch-Cognac-Creme
CHF 10.50



SIGNATURE DISHES

CHORIZO CARBONARA
Garganelli | Thymian
CHF 23.-

LEICHT GERÄUCHERTE AUBERGINE
Tagliatelle | Koriander
CHF 22.-

SCHWARZE HUMMER RAVIOLI
Trüffel-Pfifferling-Creme | Schnittlauch
CHF 26.-

RISOTTO
Hummer-Creme | Austernpilze | Federkohl
CHF 24.-



PASTA KREATIONEN CHF 17.50

PASTA
Spaghetti | Foglie | Garganelli |
Vollkorn Tagliolini | Glutenfreie Tagliolini

SAUCEN
Bolognese | Meeresfrüchte-Weisswein |
Getrocknete Tomaten und Oliven Pesto

OPTIONEN

alle Gerichte wahlweise mit:
Hühnchenstreifen CHF 8.-
Kalbsstreifen CHF 9.50
Garnelen CHF 10.-
Lachs CHF 10.-



HERKUNFT
Kalb - Schweiz
Maispoularde - Frankreich
Lachsforelle - Zucht aus Norwegen
Wolfsbarsch - Zucht aus der Türkei
Garnelen - Zucht aus Vietnam
Hummer - Nord-West Atlantik
Meeresfrüchte - Zucht / Netzfang aus Chile

Falls Sie allergisch auf Nüsse und oder andere Nahrungsmittel reagieren, sind Ihnen unsere Mitarbeiter bei der Auswahl der Speisen gerne behilflich. Alle Preise in CHF, inklusive MwSt.