

SPEISEKARTE

APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES 14 | 22
PARMESAN | PETERSILIE

VORSPEISEN

SAISONSALAT 14
HAUSDRESSING

SEELÄNDER TOMATENSALAT 21
*BURRATA | BASILIKUM | PINIENKERNE | PARMESAN
MIT IBERICO-ROHSCHINKEN +7*

WEISSE TOMATENSUPPE 19
BASILIKUM | CROÛTONS

ERBSEN-CAPPUCCINO 18
KALBSMILKEN

RINDSTATAR | KARTOFFEL | TRÜFFEL 29 | 44
FRÜHLINGSZWIEBEL | SAFRAN-BRIOCHE

HAUSGERÄUCHERTER SAIBLING & TATAR 29
GURKE | FRISCHKÄSE | MAIS

FOIE GRAS TERRINE & GEBRATEN 32
CASSIS | SORBET | SAUERRAHM

RISOTTO & PASTA

PEPERONI-RISOTTO 27 | 38
MEDITERRANES GEMÜSE | RICOTTA

RIGATONI 29 | 39
*BASILIKUM | TOMATE | PINIENKERNE |
PARMESAN*

HAUPTGÄNGE

FISCH NACH FANG 48
QUINOA | FENCHEL | KEFEN | AVOCADO | KOKOS

DORADE 49
*VENERE REIS | ARTISCHOCKEN | APRIKOSE |
SALICORN | SAFRAN*

RINDFLEISCH-BURGER 32
VEGETARISCHER TOMATEN-BURGER 29
SÜSSKARTOFFEL FRITES

CORDON BLEU VOM MURTNER SÄULI 39
POMMES RISSOLÉES | MARKTGEMÜSE

RIBELMAISPOULARDE 48
WEISSE TESSINER POLENTA | MAISVARIATION

KALBSFILET & SPARERIPS-CANNELONI 61
*PORTWEINJUS | BLAUE KARTOFFEL-MOUSSELINE |
WILDER BROKKOLI | RATATOUILLE*

DESSERTS

EISKAFFEE 16
RUM | TONKABOHNE | SESAM

KALTE SABAYON 17
KIRSCHEN | GRANOLA

KALTER APRIKOSEN-CRUMBLE 18
SORBET | CRÈME CHANTILLY | FRISCHKÄSE

ZITRONE & HIMBEERE 18
MOUSSE | SORBET | VANILLEKÜCHLEIN | ESPUMA

GLACES & SORBETS 6
*VANILLE | SCHOKOLADE | KARAMELL | PISTAZIE
ERDBEERE | ZITRONE | PASSIONSFRUCHT | MOCCA*

KÄSEBUFFET 25
JEWEILS ABENDS | AM MITTAG SERVIERT

OLIS WEINEMPFEHLUNGEN OFFEN 1DL

WEISS

PINOT GRIS VULLY 7.90
CAVE DES MARNES

ROT

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DES MARNES

DEKLARATIONEN

SCHWEIN: SCHWEIZ | MURTEN
RIND: SCHWEIZ
ENTE: FRANKREICH
RIBELMAISPOULARDE: SCHWEIZ
IBERICO-ROHSCHINKEN: SPANIEN
KALB: SCHWEIZ
SAIBLING: SCHWEIZ
FISCH NACH FANG: SCHWEIZ | MURTENSEE
DORADE: ZUCHT | GRIECHENLAND
KÄSE: SCHWEIZ & FRANKREICH
EIER: SCHWEIZ
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG
BROT: SCHWEIZ | MURTEN

ERIC'S MENU

AMUSE BOUCHE

—

HAUSGERÄUCHERTER SAIBLING
& TATAR
GURKE | FRISCHKÄSE | MAIS

UND | ODER

WEISSE TOMATENSUPPE
BASILIKUM | CROÛTONS

—

KALBSFILET &
SPARERIPS-CANNELONI
PORTWEINJUS | BLAUE
KARTOFFEL-MOUSSELINE |
WILDER BROKKOLI | RATATOUILLE

—

PRE-DESSERT

—

KÄSEBUFFET

UND | ODER

ZITRONE & HIMBEERE
MOUSSE | VANILLEKÜCHLEIN |
ESPUMA | SORBET

IHRE OPTIONEN

3-GÄNGE 105

4-GÄNGE 119

5-GÄNGE 135

—

OLIS WEIN- EMPFEHLUNG

ZU IHREM MENU SERVIEREN
WIR IHNEN SORGFÄLTIG
SELEKTIONIERT WEINE

Merlot Blanc les Tonnelier, R. Gilliard, Merlot 2022
1 DL
11.90

Juan Gil Guerrero, Bodegas Juan Gil, Monastrell, 2023
1 DL
10.90

Beerenauslese Terrassen, Domäne Wachau, Grüner
Veltliner, Riesling, Muskateller 2022
0.5 DL
9.90

