DAVOR

KALTE

GURKEN-BUTTERMILCH-SUPPE

mit Dillöl, Granny Smith und
Zitronenverbene

9.-

SOMMERLICHER

WILDKRÄUTERSALAT

mit marinierten Pfirsichen, karamellisierten
Walnüssen & Himbeer-Balsamico

9.-

TRILOGIE AUF

GERÖSTETEM BAGUETTE

Gegrillte Pfirsichscheiben mit
Ziegenfrischkäse & Thymian

Avocado-Crème mit Limette und
Chili & Koriander

Artischocken-Tapenade mit confierten
Kirschtomaten

10.-

MITTENDRIN

ROSA GEBRATENER KALBSRUECKEN

auf cremigem Pfifferling-Risotto,
Parmesanchip & Rosmarinjus

23,50.-

GEBRATENER WOLFSBARSCH

mit Fenchel-Orangen-Salat,
Safran-Perl-Couscous & Weissweinschaum

21.-

TRIANGOLI MIT STEINPILZFUELLUNG (VEGI)

an Sellerie-Veloute, geroesteten Haselnuesse,
frische Pfifferlinge & frischem Kerbel

19.-

BLUMENKOHLSSTEAK AUF KOKOS-LIMETTEN-EMULSION (VEGAN)

mit Mango-Chili-Salsa, Quinoa-Crunch &
frischem Koriander

18.-

DANACH

PANNA COTTA MIT PFIRSICH-RAGOUT

serviert mit karamellisierten Mandeln und
frischem Zitronenthymian

8,50.-

TOERTCHEN AUS WEISSER SCHOKOLADE MIT HIMBEEREN

mit Himbeer-Coulis und
karamellisierten Pistazien garniert,
frischen Beeren und Minze

6,50.-

ESPRESSO

2.-

ESPRESSO DOPPIO

3.50.-

FRANGELICO

Haselnusslikör Italien 2cl

3.50.-

GRAPPA RISERVA NEBBIOLO DA BAROLO

Luigi Francoli 2 cl

4.-

GOLDENE BIRNE

STILVOL 2 cl

4.-