



MENUVARIATIONEN

Basler Mehlsuppe mit Sbrinz **oder** Menüsalat



MENU EINS

Grüne Kalbfleisch Ravioli
Lauchsauce, Obwaldner Mostbröckli Streifen

18.00

MENU ZWEI

Truten Schenkelspiessli
Speck-Pflaumen, orientalischer Couscous

21.00

VEGETARISCH

Quattro Formaggi-Risotto
überbackene Gemüsebällchen

21.00

LOW CARB

Herbstliche Salat Bowl
mit Himbeer-Balsamico-Dressing
Kürbisstückli, Feigenschnitz, Schinkenröllchen und Gartenkresse

17.00

WOCHENHIT

Asiatische Nudelsuppe
mit Pouletfleisch, Hackbällchen, Thai-Gemüse

21.00

DEKLARATION UND ALLERGIEN.

Über die Herkunft von unserem Fleisch und Fisch geben unsere Mitarbeiter Ihnen gerne Auskunft.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

VORSPEISEN.

Melonen-Nektarinen Bowl, mit Rohschinken und Fetakäse 12.00



SOMMERLICH LEICHT.

Blattsalat-Schüssel, Rohkostgemüse, Avocado, Parmesan, Balsamico 15.00

Panierte Poulet Knusperli +7.00

Zander Knusperli im Bierteig +9.50

HAUPTGÄNGE.

Schweinsschnitzel, paniert 180 Gramm 16.00

Kalbsleber, geschnetzelt 170 Gramm 23.00

mit jungen Zwiebeln, an Balsamico Jus

Egli Filets, gebraten 180 Gramm 24.00

mit Kräuter-Panko und Wasabi-Miso Dip

Beefsteak Tatar, rassig gewürzt, mit geröstetem Focaccia Brot 28.00



BEILAGEN.

Pommes Frites 5.00

Rösti 6.00

Reis 5.00

Butternudeln 5.00

Salzkartoffeln 5.00

Buntes gedämpftes Garten-Gemüse 5.00

Ofengemüse 5.00