Vorspeisen / Starters

	Vorspeise Starter	Hauptgang Main dish
Gemischter Blattsalat mit Röstzwiebeln und gerösteten Kernen Mixed green salad with roasted onions and roasted kernels	11.50	
Rindscarpaccio vom Schweizer Weiderind mit Walnussöl und mariniertem Sellerie Beef carpaccio from the Swiss willow beef served with walnut oil and marinated celery	21.00	
Rindstartar mit Toast und Butter Beef tartar with toast and butter	21.00	36.00
Mini Pancake mit Rauchlachs und Meerrettichcreme Mini pancake with smoked salmon and horseradish cream	18.00	26.00
Suppe des Tages Soup of the day	11.00	

Hauptgerichte / Main dishes

	Vorspeise Starter	Hauptgang Main dish
Kürbis Gnocchi an Salbeibutter, Belper Knolle und gerösteten Hokkaido Kürbis Pumpkin Gnocchi served with sage butter Belper bulbs (cheese from Bern) and roasted Hokkaido pumpkin		29.00
Gebratenes Wolfsbarsch mit Noilly Prat Sauce, Schnittlauch-Kartoffel Mousseline und Saisongemüse Fried sea bass with Noilly Prat Sauce, chives potato mousseline and seasonal vegetables		39.00
Pasta mit Riesencrevetten an Safransauce Pasta with king prawns and saffron sauce		36.00
Geschmorte Kalbsinvoltini mit Mascarpone Risotto und Röstgemüse Braised veal Involtini served with Mascarpone Risotto and roasted vegetables		42.00
Zweierlei vom Rind « Entrecote und gebackene Rillettes » mit Pommes frites und Saisongemüse Two kinds of beef « Entrecote and baked rillettes » served with French fries and seasonal vegetables		47.00