

Apero- und Wein-Empfehlung

Port` Tonic

14.50

10 Jahre alter weisser Portwein mit Tonic
Butler Nephew & Co, Christie Wines, Douro, Portugal

Alkoholfreier Apero:

"Prisecco" -_Cuvée Nr. 23

8.00

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg, D
begeistert mit einem kräftigen Duft nach Rhabarber, Apfel und Rosenblüten. Am Gaumen gefällt die wunderbare Frische kombiniert mit einer feinen Perlage und intensiven Aromen nach frischem Apfel, Sauerampfer und Oxalis. Eine rassige Säure mündet in einem langanhaltenden und leicht herben Abgang.

Weisswein:

Château de Vinzel Grand Cru

Chasselas, La Côte AOC, 2021

1 dl 8.50

75cl 59.50

Intensiv blumig mit einem Hauch Lindenblüte,
im Gaumen schön ausgewogen und harmonisch abgerundet.

Rotweine:

Poggio ai Ginepri Rosso

Tenuta Argentiera 2021, Bolgheri, 2021

1 dl 9.50

75cl 66.50

Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Cabernet Franc 20%,
Petit Verdot 10%

Aromen von Pfeffer, Pflaume, Cassis und Brombeeren. Am Gaumen mit saftiger Frucht, reifem Tannin und erstaunlich konzentriert. Der Wein strahlt ein breites und tiefes Aromen-Spektrum aus.

Pinot Noir "Molassefels", 2019

1 dl 9.00

75cl 63.00

Wein auf lösshaltigem glimmerreichen Molassekalksand
Gewachsen, vom Weingut Dirk Brenneisen, Efringen Kirchen,
Deutschland. Reife Tannine harmonieren mit der frischen Säure.

Wir unterstützen die Integration in den Arbeitsmarkt und
sind Praktikumsbetrieb für Sozialhilfebeziehende und Flüchtlinge.
Wir bitten um Nachsicht, sollte es zu Verständigungsproblemen
mit den Lernenden kommen.

We support integration into the labor market
and are internships for social welfare recipients and refugees.
We ask for leniency if there are communication problems
come with learners.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.
Thank you for your understanding.

Christa Weiss & Anja Eggert mit Team

Vorspeisen / Starters

Gemischter Blattsalat / Rüebli-Julienne / geröstete Kerne / Balsamico Dressing Mixed green salad / carrots / roasted kernels / Balsamic dressing	12.00
Kirschtomaten / Mozzarella / Croutons / Vinaigrette / Basilikum Cherry tomatoes / Mozzarella / croutons / Vinaigrette / basil	14.50
Vol-Au-Vent / Blätterteig Pastetli / Waldpilzen / Erbsen / Frischkäsesauce / Salatbouquet Vol-Au-Vent / Puff Pastry / wild mushrooms / peas / cream cheese sauce / salad bouquet	16.50
Rinds Carpaccio vom Schweizer Weiderind mit Zitronenöl / Rucola / Grana Padano Beef carpaccio from the Swiss willow beef served with lemon oil / rucola / sliced Grana Padano	21.00
Suppe des Tages Soup of the day	12.00
Pommes frites French fries	6.00

Hauptgerichte / Main dishes

Fleisch / meat

	Vorspeise Starter	Hauptgang Main dish
Rindstartar / Toast / Butter Beef tartar / toast / butter	24.00	38.00
Maispouardenbrust / Honig-Jus / Tagliatelle / Saisongemüse Corn chicken breast / honey jus / Tagliatelle / seasonal vegetables		38.00
Kalbsschnitzel / Champignonrahmsauce / Gnocchi / Saisongemüse Veal escalope / mushroom cream sauce / Gnocchi / seasonal vegetables		42.00
Rinds Entrecôte / Rosmarinjus Pommes frites / Saisongemüse Beef Entrecôte / rosemary jus French fries / seasonal vegetables		49.00

Vegetarisch / Fisch

	Vorspeise Starter	Hauptgang Main dish
Linsencurry / Basmatireis / Papadam / Koriander (vegan) Lentil curry / Basmati rice / papadam / coriander		30.00
Crevetten / Tomatenrisotto / Grana Padano Prawns/ tomato risotto / Grana Padano	22.00	39.00
ohne Crevetten without prawns	18.00	28.00
Zanderfilet vom Grill / Kartoffel- Gemüse- Olivencassoulet / Zitronenbutter Grilled pike perch fillet / potato vegetable olives cassoulet Lemon butter		36.00
Weisser Spargel / Hollandaise / neue Kartoffeln White asparagus / Hollandaise / new potatoes		42.00
		mit Rohschinken + 7.00 with raw ham

Wöchentlich wechselndes Fisch & Vegi Gericht!

Allergene / Allergens:

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/ Gerichten.

We are glad to give you detailed information about possible allergens of the individual products/ dishes

Wir beziehen unser Fleisch bei Jenzer Fleisch + Feinkost AG.

We get our meat at Jenzer Beef and Finefood AG

