


VORSPEISEN | STARTERS

Handgeschnittenes Tartar vom Yellow Fin Thunfisch mit Wasabi Creme und Koriander 18
Freshly sliced yellow fin tuna tartar with Wasabi cream and coriander


Handgeschnittenes Beef Tatar vom Simmentaler Rind (Black Label, 140g) 19
Freshly sliced Simmental beef tartar (Black label, 140gr)

SALATE | SALADS

Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Ingwer und Sesam 14 
Salad of citrus fruits, avocado, ginger and sesame

Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüsse und eingelegtem Kürbis 16
Leaf salad with gratinate goat cheese, walnuts and pickled pumpkin

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Hausgemachte Ravioli mit Waldpilzen und Ricotta Parmesanschaum 18 
Homemade ravioli with wild mushrooms and ricotta filling, parmesan foam

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Gegrilltes Bio Lachsfilet mit Tomaten und Avocado 28
Bio filet of salmon with tomato and avocado

VOM LAND | FROM THE LAND

Simmentaler Rumpsteak (Black Label) von Metzger Ludwig (250 g) 32
Simmental Rump steak (black label) from Butcher Ludwig (250 gr)

Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken, Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone 26
Viennese Escalope baked in butter, potato salad, cranberries and lemon

Business Lunch

VORSPEISE | STARTER

Marinierte Waldpilze, Pumpernickel und geräucherte Entenbrust 16
Marinated wild mushrooms, pumpernickel and smoked duck breast

Spinatcrèmesuppe mit Ziegenkäse 9 
Cream soup of spinach with goat cheese

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Gebratenes Zanderfilet mit schwarzem Reis, Brokkoli und Wermut Schaum 25
Fried filet of pike perch with black rice, broccoli and vermouth foam

Gnocchi mit Basilikum Pesto und Wildkräutersalat 19 
Gnocchi with basil pesto and wild herbs salad

DESSERT

Opera Schnitte mit Beerenragout 8
Opera slice with ragout of berries

2-Gang · 2 courses 27

3-Gang · 3 courses 31

Inklusive einer kleinen Flasche Wasser
Including one small bottle of water

VEGETARISCH | VEGETARIAN

DESSERTS | SWEETS | SUNDAES

Crème Brûlée von der Himbeere 9
Raspberry Crème Brûlée

Variationen von der Valrhona Schokolade mit Mango und Passionsfrucht 9
Variation of Valrhona chocolate with mango and passionfruit

Pâtisserie des Tages, pro Törtchen 6
Chef's favourite pâtisserie, per tartelette

Fresh Delight: 9 
3 Sorten Sorbet mit frischen Früchten der Saison
3 kinds of sorbet, freshly sliced seasonal fruits



Aus der Region - locally grown

Unsere Philosophie ist es, Ihnen zu jeder Jahreszeit die besten und frischesten Produkte anzubieten. Darum arbeiten wir mit Landwirten aus der Region zusammen, die uns jeden Tag beliefern. Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen täglich wechselnde saisonale Beilagen.

Our philosophy is to work only with regional farm houses and serve you the best and freshest seasonal products. Therefore your main courses will be served with vegetables that are delivered to us daily.