


VORSPEISEN | STARTERS

Handgeschnittenes Tartar vom Yellow Fin Thunfisch
mit Wasabi Creme und Koriander 19
*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*

Feldsalat mit Apfelwein, Pancetta und Handkäse 16
Lamb's lettuce with apple wine, pancetta and german hand cheese

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Hausgemachte Ravioli vom Kürbis, Miso und Birne 18 
Homemade ravioli of pumpkin, miso and pear

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Bio Lachsfilet mit Bouillabaise Sud, Rouille und Gemüse 28
Bio filet of salmon with bouillabaisse stock, rouille and vegetables

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

Bunter Herbstsalat mit Sesam und Gemüse Tempura 16
Colorful autumn salad with sesame and vegetable Tempura

Crème Suppe von der Steckrübe 9 
Creamy turnip soup

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Filet vom Duroc Schwein mit Waldpilzen und Semmelknödeln 25
Filet of Duroc pork with wild mushrooms and bread dumplings

Gebratene Semmelknödel mit Waldpilzen und Kräutern 19 
Fried bread dumplings with wild mushrooms and herbs

DESSERT

Zwetschgenknödel mit Ragout 8
Dumplings with plump Ragout

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 9
Crème Brûlée

Variationen von Birne und Schokolade 9
Variation of pear and chocolate

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.*