

VORSPEISEN | STARTERS

Handgeschnittenes Tartar vom Yellow Fin Thunfisch 19
mit Wasabi und Mango
Freshly sliced yellow fin tuna tartar, wasabi, mango, coriander

Handgeschnittenes Beef Tartar 19
vom Simmentaler Rind mit Sommertrüffel
Freshly sliced Simmental beef tartar with summer truffle

SALATE | SALADS

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

Quinoa Bowl, Sesam, Avocado, geräucherte Paprika 🍴15
Quinoa Bowl, sesame, avocado, smoked paprika

TOPPINGS

Mit Maishähnchenbrust	with corn fed chicken	6
Mit Garnelen	with prawns	9
mit hausgemachter Pastrami	with homemade Pastrami	9

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Ravioli von Tomate, Mozzarella, Basilikum 🍴19
Ravioli of tomato, mozzarella, basil

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Bio Lachsfilet, grüner Spargel, la Ratte Kartoffeln, Tomate 28
Organic filet of salmon, green asparagus, la Ratte potatoes, tomato

VOM LAND | FROM THE LAND

Simmentaler Rumpsteak (Black Label)
von Metzger Ludwig (250 g) 33
*Simmental Rump steak (black label)
from Butcher Ludwig (250 gr)*

Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken,
Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone 27
*Viennese Escalope baked in butter,
potato salad, cranberries and lemon*

Business Lunch

VORSPEISE | STARTER

Bunter Sommer Salat mit Ziegenkäse und Honig Dressing 🍴17
Colorful summer salad with goat cheese and honey dressing

Kartoffel- Lauch- Suppe mit Croûtons 🍴10
Potato- leek soup with croûtons

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Gebratene Maishähnchenbrust mit Ratatouille und la Ratte Kartoffeln 28
Fried corn-fed chicken breast with ratatouille and la Ratte potatoes

Kartoffelgemüse Auflauf mit Oliven Pesto und Kräuter Salat 🍴19
Potato- vegetable casserole with olive pesto and herb salad

DESSERT

Crème Brûlée von der Himbeere 9
Crème Brûlée of raspberry

2-Gang · 2 courses 28

3-Gang · 3 courses 33

Inklusive einer kleinen Flasche Wasser
Including one small bottle of water

 VEGETARISCH | VEGETARIAN

DESSERTS | SWEETS | SUNDAES

Crème Brûlée 🍴9
Crème Brûlée

Carrot cake "Schönemann" mit Mascarpone 🍴12
Carrot cake "Schönemann" with mascarpone

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.