

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

Lachs Tartar mit Crème fraîche, Rogen und Apfel- Kartoffel- Rösti 17
Tartar of salmon with Crème fraîche, caviar and apple- potato- hash brown

Brokkolicrèmesuppe mit Mandelblättern 🌱 10
Cream soup of broccoli with sliced almonds

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Gebratenes Filet vom Waller mit Perlgrauen Risotto und Wurzelgemüse 28
Fried filet of sheatfish with pearl barley risotto and root vegetables

Quinoa Risotto mit Grillgemüse und Pesto 🌱 19
Quinoa risotto with grilled vegetables and pesto

DESSERT

Rote Grütze mit Sauerrahm Eis 9
Red fruit compote with sour cream ice

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.