

VORSPEISEN | STARTERS

Tataki vom Yellow Fin Thunfisch, Wasabi, Mango, Soja 19
Yellow fin tuna tataki, wasabi, mango, soya

Handgeschnittenes Beef Tartar 19
vom Simmentaler Rind mit Trüffel
Freshly sliced Simmental beef tartar with 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 Waldpilzen, Maronen, Cranberry 🌱 19
Ravioli of wild mushrooms, chestnut, cranberries

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Bio Lachsfilet, dreierlei Bete, Himbeere, la Ratte Kartoffeln 28
Organic filet of salmon, three kinds of beetroot, raspberry, la Ratte potatoes

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

Gegrillter Porto Bello Pilz mit Sardelle, Thymian und Salatbouquet 17
Grilled Porto Bello mushroom with anchovy, thyme and salad

Geflügelkraftbrühe mit Gemüse und Ei 🌱 9
Chicken consommé with vegetables and egg

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Rosa gebratene Entenbrust mit Rahmwirsing,
Kartoffelpüree und Preiselbeeren - Jus 30
*Rose roasted duck breast with creamy savoy, mashed potatoes and
cranberry gravy*

Sellerie Schnitzel mit Trüffelpüree und Portweinschalotten 🌱 19
Schnitzel of celery with truffle puree and port wine shallots

DESSERT

Tarte Tatin mit Vanilleeis 9
Tarte Tatin with vanilla ice cream

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 von der Pistazie 🌱 9
Crème Brûlée of pistachio

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.*