

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

Mediterraner Brotsalat mit Oliven, Tomaten, Basilikum und Feta 🍴18
Mediterranean bread salad, with olives, tomatoes, basil and feta cheese

Französische Zwiebelsuppe mit Käse Croûton 🍴10
French onion soup with cheese croûton

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Duo von Meeresfischen mit schwarzem Reis, wildem Brokkoli und Pernod 28
Duo of sea fish with black rice, wild broccoli and Pernod

Risotto mit herbstlichem Gemüse und Pernodschaum 🍴17
Risotto with autumn vegetables and Pernod foam

DESSERT

Zwetschgen Knödel mit Zwetschgen Ragout 9
Plum dumplings with plum ragout

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.