

Friday specials

Starters

Buffalo Mozzarella mit Büffelherztomaten und Olivenbalsam Buffalo mozzarella with tomatoes and olive balm	14.50
Geräuchertes Thunfisch- Carpaccio mit Zitronen- Olivenöl, Kräutersalat mit Hausdressing Smoked tuna carpaccio with lemon olive oil, herb salad with house dressing	16.50

Soup

Mandelcremesuppe mit Trockenfleischtatar Almond cream soup with air- dried beef tartar	9.50
---	------

Main Courses

Schweizer Perlhuhnbrust mit Sommertrüffel, Tomaten- Kartoffelgnocchi und Gemüse Eintopf Swiss guinea fowl breast with summer truffle, tomato potato gnocchi with and summer vegetable stew	34.50
Sautierte Forellenfilets mit Kapern und Zitronenfilets, Salzkartoffeln und Blattspinat Sautéed trout fillets with capers and lemon fillets, boiled potatoes and leaf spinach	32.50
Ravioli gefüllt mit Ratatouille und Rucolacreme Ravioli filled with ratatouille and garden rocket cream	22.50
Kalbssteak mit sautierten Steinpilzen, Kartoffelgaletten und Ratatouille Veal steak with sauteed boletus, potato galettes and ratatouille	38.50

Dessert and Sweets

Käseteller mit Französischem und Regionalem Käse mit Birnenbrot Selection of French and regional cheese, served with pear bread	12.50
Flammierte Pfannkuchen mit Orangen und Vanilleeis Flamed crepes with oranges and vanilla ice cream	10.50
Aprikosensorbet, Kompott und Brownieswürfel im Glas Apricot sorbet, compote and brownies served in cup glass	8.50