

Speisekarte

Vorspeisen

Gartensalat

16.50

Burrata auf grillierter Ananas

18.50

Hummersuppe mit Krebschwänzen

19.50

Warmer Ziegenkäse auf Gemüsesalat, Nuss-Rosinen Brot

16.50

Crevetten-Cocktail

19.50

Lachstatar

24.50

Rindstatar mit Hausbrot

23.50/34.50

Fisch

Knuspriges Filet vom Saibling aus dem Luzernischen mit Selleriestock und Karotten

39.50

Frutiger Zander mit Sauerkraut und Kartoffeln

49.50

Filet vom Wolfsbarsch, Ofengemüse und Tomaten Risotto

56.50

Schwarzer Seehecht mit Black Tiger Crevette mit Sepiaschaum, Süßkartoffelpüree und Kefen

62.50

Fleisch

Grillierte Maispouardenbrust mit Quinoa-Kichererbsen-Salat

34.50

Rindsfilet mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln

59.50

Wienerschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

49.50

Vegetarisch

Tomaten-Frischkäse-Ravioli mit Thymianbutter und Parmesanschaum

34.50

„Sonnenblumen-Tätschli“ auf Quinoa-Kichererbsen-Salat

28.50

Gemüseteller

26.50

Desserts

Creme Catalana

12.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce

13.50

Erdbeeren mit Meringue und Sauerrahmglace

14.50

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Greyerzer-Rahm

15.50

Limetten Tarte mit Zitronen Sorbet

18.50

Über Allergene und die Herkunft unserer Fleisch- und Fischgerichte geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.