

• QUICKLUNCH •

2-gängige Tagesempfehlung inklusive Espresso
25,00

• VORSPEISEN UND SUPPE •

Eingelegter Brie de Meaux mit Rote Bete Relish,
Wildkräutersalat und Traubensenfmayonnaise
15,50

—
Poké Bowl „Auberge style“
marinierter Tintenfisch, Fenchel, Bulgur und Misocrème
16,60

—
Bärlauchschaumsüppchen mit Belper Knolle und Ebli
9,30

• HAUPTGÄNGE •

Hausgemachte Gnocchis mit Ratatouillerahm,
Fontinakäse, Blattspinat und gehackten Mandeln
25,90

—
Confierte Entenkeule mit Minichampignons,
Zuckerschoten und Kartoffelschnitte
27,90

—
Steak von der Simmentaler Färsche mit Scamorzza,
breiten Bohnen und Reiskroketten
29,30

UNSER KLASSIKER:

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln,
Kräutersaitlingen und Schnittlauchschmand

25,90

—
Arktischer Saibling mit Dinkelrisotto, Estragon und Spitzkraut
29,00

• DESSERT •

Panna Cotta mit Dreierlei vom Rhabarber und Mürbteigchip
9,90

—
Tonkabohnenrahmeis mit Espresso und hausgemachter Praline
6,80

—
Rohmilchkäseauswahl mit Balsamicofeigen
13,70