

me nu

aperitivo

zum starten und teilen

pinsa originale mit mozzarella, tomate, frischkäse	24
rohschinken	+ 4
pinsa bianca cherry-tomaten, tomatenpesto und parmesan	22
portion oliven	7
portion trockenwurst	8
portion käse	7

überraschungsmenü

überlasse der küche dein glück

drei gang vorspeise, hauptgang, dessert	59
vier gang vorspeise, zwischengang, hauptgang, dessert oder käse	73

das überraschungsmenu wird täglich neu zusammengestellt und unterstreicht die kreativität und das können unserer küche.
hast du etwas nicht gern oder eine unverträglichkeit, kein problem, melde dies einfach unserem serviceteam.

vorspeisen

kalt & warm

grüner salat mit honig-cranberry dressing	10
kleiner gemischter salat mit haussauce	15
kürbiscremesuppe aus hokkaido und butternut kürbis, mit porkbelly	16
le petit caesar kleiner & feiner caesar salat mit parmesandressing, knusprigen pouletstreifen und speck	19
herbstlicher panzanellasalat brotsalat mit zweierlei kürbis und burratina	16
klassisches rindstatar mit brioche-toast und butter	24 36
saisonaler roastbeef teller gebratene pilze, eier-creme, und belperknolle	23

me nu

hauptgänge

raffiniert gekocht

rindsfilet ohne foie gras begleitet von entenleber, kartoffelknödel, kürbispürree und trüffeljus dieses spitzenfleisch stammt aus australien	55 52
rehschnitzel spätzli, rotkraut, rahmwirsing, marroni, quitte und preiselbeeren	44
herzhaftes hirschragout spätzli, rotkraut, und preiselbeeren	35
gebratener zander auf rahm-sauerkraut, mit speck und grüner buttersauce	42
cordon bleu gefüllt mit schinken und käse, serviert mit gemüse und pommes frites	36
pilzpastetli luftiges blätterteig gebäck aus der bäckerei linde orpund gefüllt mit schmackhaftem pilzragout	29
+ mit kalbfleischstreifen	13

fleisch special für zwei

teilen und geniessen

flat iron steak mind. 450g p.Person 49
der unterschätzte special cut – zart, saftig und intensivem fleischgeschmack.

serviert im pfännchen mit knusprigen pommes frites, zwei saisonalen beilagen, feiner kalbsjus, sauce café de paris und unserer haussauce.

bei allergien fragen sie unser personal.