



### **Apéro I**

Grissini mit Rohschinken  
Parmesan  
Tomaten Mozzarellaspiessli

10.00 | Person

### **Apéro II**

belegte Brötli  
Parmesan  
Tomaten-Mozzarellaspiessli

12.00 | Person

### **Apéro III**

Belegte Brötli  
Parmesan  
Schinkengipfeli  
Gemüsesticks mit Dipsaucen  
Trinksüppi

15.00 | Person

### **Apéro riche**

Parmesan  
Grissini mit Rohschinken  
belegte Brötli  
Tomaten-Mozzarellaspiessli  
Trinksüppi  
Rindstatar mit Kartoffelstock  
Lachstatar  
Schokoladenmousse

32.00 | Person



## **Zersch**

grüner Blattsalat	9.00
saisonale Suppe	12.00
gemischter Salat	12.00
Tomaten mit Mozzarella	14.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	16.00
Vorspeisevariation Tomaten, Mozzarella, Grillgemüse, Rauchlachs	19.00
Fischvariation Thunfisch, Lachs und Riesencrevette	24.00



## Nachher

Tessinerbraten Schweinsbraten im Speckmantel mit Kartoffelstock und Gemüse	28.00
Huusgmachte Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	32.00
Rahmschnitzel vom Schwein mit Nudeln und Gemüse	36.00
Pouletpiccata mit Parmesanrisotto, Tomatensauce und Gemüse	36.00
Maispoulardenbrust mit Weissweinsrisotto an Pommerysenfsauce und Gemüse	36.00
Kotelette vom Molkeschwein mit Rosmarinkartoffel und Gemüse an Rotweinjus	38.00
Rindsvoressen mit Kartoffelstock und Gemüse	42.00
Piccata vom Schwein / Kalb mit Parmesanrisotto, Tomatensauce und Gemüse	36.00 / 48.00
Ossobuco vom Kalb mit Safranrisotto und Gemüse	58.00
Roastbeef mit Bratkartoffeln an Whisky-Pfeffersauce und Gemüse	56.00
Duett vom Rind Rindsfilet und Brasato mit Kartoffelstock und Gemüse	54.00
Rindsfilet am Stück mit jungen Rosmarinkartoffeln und Gemüse	59.00



## Süessäs

Fruchtsalat mit Sorbet	9.00
Panna cotta mit Beerensauce	12.00
huusgmachtli Caramelchöpfli	10.00
Meringue mit Vanilleglace und Schlagrahm	11.00
Toblerone Mousse	11.00
Apfelchüechli mit Vanillesauce	12.00
Lauwarmer Schoggichüächli mit Vanilleglace	15.00
Dessertvariation Pannacotta, Schokoladenkuchen, Schokoladenmousse	15.00