

Saisonales aus der Region

Vorspeisen

Green Dream  _____ **16.00**

Lauwarmer, grüner Bohnensalat (Stangen-, Coco- und Fava Bohnen), mit Radiesli, Melonen und Ziegenfrischkäse

Green Dream, lukewarm green bean salad (bobby, coco and fava beans), with radish, melon and goat's cream cheese

Crostini  _____ **16.50**

mit Eierschwämmli-Favabohnen-Ragout an SchnittlauchsaUCE

Crostini, with chanterelles and fava bean ragout with chive sauce

Lauwarmer Pulpo Salat _____ **24.00**

mit Kartoffelwürfel, Roten Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie

Lukewarm Pulpo Salad with potato cubes, red onions, garlic and parsley

Hauptgänge

Iberico Rindsfilet 180g von Luma Delikatessen _____ **65.00**

Rotwein-Schalotten-Risotto, gebratene Eierschwämmli und Rotwein Jus

Iberico Beef Fillet 180g by Luma Delicatessen Red wine shallot risotto, fried egg sponges and red wine jus

Schweizer Saibling in sommerlichem Sud _____ **38.00**

Mit Gemüse Streifen, Eierschwämmli und Salzkartoffeln

Swiss char in summery broth with vegetable strips, chanterelles and boiled potatoes

Klassiker

Vitello tonnato mal anders _____ **18.50 / 28.00**

Sanft gegarte Kalbsschulter mit Kräuter-Sauerrahm-Sauce, Kapern und kurz gebratenem Thunfisch
Slowly cooked veal shoulder with herb sour cream sauce, capers and briefly fried tuna fish

Wurst-Käse Salat _____ **18.50**

Blattsalat, knackige Rohkost, Cervelat und Einsiedler Bergkäse an Hausdressing
Leaf salad, crunchy raw vegetables, cervelat and Einsiedler mountain cheese with house dressing

Dessert

Marinierte Schweizer Erdbeeren _____ **6.50 / 9.50**

Marinated Swiss strawberries

mit Schlagrahm _____ 1.50

with whipped

Romanoff _____ **9.50 / 12.50**

Vanilleglace, marinierte Erdbeeren und Schlagrahm
Vanilla ice cream, marinated strawberries and whipped cream