
Saisonale Abendkarte

Vorspeise

BURRATINA AUF KONFIERTEN UND FRISCHEN BUNTEN TOMATEN

Basilikum | geröstete Pinienkerne | schwarzer Balsamico

16.-

VITELLO TONNATO VOM KALB (CH) À LA SCHÜTZENSTUBE

eingemachte Zwiebeln | Thonsauce | Kapern

24.- | 32.-

ERFRISCHENDE ERBSEN-KALTSCHALE MIT MINZE

Zitronenöl | Sauerrahm

14.50

Hauptgang

TAGLIATA VOM SCHWEIZER RIND MIT KONFIERTEN BUNTEN CHERRYTOMATEN

Rosmarinkartoffeln | gehobelter Parmigiano Reggiano DOP | Rucola
46.-

RINDSFILET 200G (CH) MIT PORTWEINJUS

Pommes Anna | gebratener Wilder Brokkoli
59.-

GEBRATENES LACHSFILET (NOR) MIT SAUCE VIERGE

hausgemachter Hummus | gerösteter Blumenkohl
44.-

GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET (GR) MIT PIKANter LIMETTEN-VELOUTÉ

Tomaten-Bulgur | gebratener Wilder Brokkoli
41.-

GEFÜLLTE ZUCCHETTI À LA SCHÜTZENSTUBE

Kartoffelpüree | Gemüse Brunoise | Kräuteröl
36.-

FREGOLA SARDA MIT ERBSEN UND ZITRONE

Schnittlauchöl | gehobelter Parmigiano Reggiano DOP | geröstete Kerne
34.-