



Speisekarte

Warme Küche: 18.00 – 21.30

VORSPIEL

Kleinigkeiten zum Teilen, Kombinieren
oder alleine Geniessen.

- | | |
|---|-------|
| NR. 1 | 11 |
| Grillierte Kürbisschnitze,
mediterraner Linsen-Fenchelsalat mit Apfel | |
| NR. 2 | 9 |
| Blattsalat, karamellierte Kerne,
Gemüwestreifen & Hausdressing | |
| NR. 3 | 10 |
| Randensuppe mit knusprigen Maispops | |
| NR. 4 | 12 |
| Ziegenkäse im Blätterteiggipfeli, Birnenchutney,
knackiger Blattsalat | |
| NR. 5 | 15 |
| Feingeschnittenes Rindfleischtartar, Zwiebeln,
Cornichons, Kapern & geröstetes Hausbrot vom Beck | |
| NR. 6 | ab 10 |
| Der Gruss aus der Küche. Wöchentlich neu,
täglich frisch. Wir geben gerne Auskunft. | |

**WIR SERVIEREN KLEINIGKEITEN,
HAUPTMAHLZEITEN ODER MEHRGÄNGIGE
MENÜS. AUCH ZUM TEILEN. NACH LUST,
HUNGER UND LAUNE. BON APP UND PROST!**

HAUPTAKT

Hauptmahlzeiten zum Teilen, Tauschen
oder alleine Geniessen.

- | | |
|---|----|
| PASTA & AMORE | 25 |
| Kürbis-Rondellen mit Urdinkelteig,
herbstliche Rahmsauce mit Preiselbeer,
Kürbiswürfel & Rosenkohlblätter | |
| AUS DEM WASSER | 35 |
| Sautierte Forellenfilets vom Moossee,
Sanddornsauce, Kürbis-Kartoffel-Reibekuchen
& Stangenselleriegemüse | |
| KRASS BRASS | 32 |
| «Boeuf bourguignon»
Im Rotwein gegartes Rindfleisch mit Champignons,
Karotten & Schalotten, Knoblauchbaguette | |
| ANIMALISCH | 34 |
| Luganighe mit Oliven & Trockentomaten, Jus,
Rotweirisotto & Wurzelgemüse aus dem Ofen | |
| RÜBIS & STÜBIS | 19 |
| Eine hausgemachte Überraschung zum
Studententarif. Täglich anders, täglich frisch. | |
| TATAR, TARTARE & TARTAR | 35 |
| Feingeschnittenes Rindfleisch, Zwiebeln,
Cornichons, Kapern & geröstetes Hausbrot vom Beck | |
| ROH MACHT FROH | 23 |
| Marktsalat, karamellierte Kerne, Gemüwestreifen,
Hausdressing, Geisskäse-Crostini & Thymianhonig | |
| VEGETARISCH | 27 |
| Kartoffeltaler mit Pilzfüllung, Preiselbeeren,
Federkohl & Kichererbsen, Sesam-Joghurtsauce | |

A U S U D

Unsere saisonale Genussidee für Gruppen, Grüppchen und fürs Tête-à-Tête. Wir servieren ein Dreigangmenü, wenn nicht anders gewünscht mit einer passenden Weinbegleitung.

GRILLIERTE KÜRBISSCHNITZE

Mediterraner Linsen-Fenchelsalat mit Apfel

*1 dl L'Ouverture, 2015 | Visp, Wallis, CH |
Sylvaner, Gewürztraminer, Chardonnay, Chasselas |
Mario & Chosy Chanton*

/

BOEUF BOURGUINON

Im Rotwein gegartes Rindfleisch mit Champignons,
Karotten & Schalotten, Knoblauchbaguette
oder

KÜRBIIS-RONDELLEN

Urdinkelteig, Rahmsauce, Preiselbeer,
Kürbiswürfel & Rosenkohl

*1 dl Vogu 2015 | Languedoc, F |
Carignan, Grenache & Mourvedre |
Alexandra, Franziska & Chantal Marty*

/

SÜSSMOST PARFAIT

Apfel, Caramel, Mandel

*1 dl Flowerpower, 2015 | Rust, Burgenland, A |
Traminer Spätlese |
Günter & Regina Triebaumer*

PREISE

Fleischiges Abendmenü	48.-
Vegetarisches Abendmenü	41.-
dazu Weinbegleitung	21.-
und WfW Wasser	3.-

S Ü S S E S P E I S E N

Danach, davor, während,
immer und jederzeit.

PRALINÉEKUCHEN Saisonales Früchtekompott	8
HAUSGEMACHTE BAKLAVA Knuspriger Teig, Gries, Pistazien, Quark	10
MOUSSE Nougat-Mousse, Tuille	10
SÜSSMOST PARFAIT Apfel, Caramel, Mandel	10
KÄSE Hart- und Weichkäseauswahl vom Affineur Jumi, hausgemachtes Fruchtebrot, Früchtesenf	15
MUCK'S GELATI Bauernhof-Glacé aus Müntschemier im Chübeli, diverse Aromen im Angebot.	6

Wir kochen stets saisonal, regional und frisch. Gerne gesund, farbig und mit Abwechslung. Immer mit viel Freude und wenig Verschwendung. Von der Wurzel bis zum Kraut oder vom Scheitel bis zur Schwanzspitze.

Wir servieren Schweizer Fleisch und Fisch aus der Region. Die Speisen sind hausgemacht. Wir verwenden frische Produkte ohne künstliche Zusätze. Die Preise sind in Schweizer Franken, die Mehrwertsteuer von 8% ist inbegriffen.