

## FEINE GAUMENSCHMEICHLER

Weissweinsuppe mit Kräutercroûtons*	9
Randencarpaccio mit Feta*	12
Zanderfilet ODER Kohlrabi gebacken auf Spinatbeet*	19/16
Schwarzwäldertorte im Glas ODER 2 Sorten Käse*	9
*4 Gerichte serviert als 4-Gang-Menü (Fisch/vegi)	44/41
Weinbegleitung 3 x 1 dl nach Wahl aus der Offenweinkarte	25
Pasta der Woche mit Fleisch klein/gross	18/26
Pasta der Woche vegi klein/gross	16/24
Momos (Rind oder vegi) 3 Stück	11
pro weiteres Stück	+3.50

## HERZHAFTES TATAR

Tatar Classic als Vorspeise 70 gr./ganze Portion 140 gr.	19/28
Spanisches Tatar mit Chorizo und Brandy	24/32
Schweizer Tatar mit Hobelfleisch und Sbrinzmöckli	24/32
Italienisches Tatar mit Oliven, getr. Tomaten und gehobeltem Käse	24/32
Gemüse-Tatar	16/20

Wenn nichts anderes steht, kommen Fleisch, Fisch, Brot- und Backwaren aus der Schweiz.. Das Toastbrot und das glutenfreie Brot stammen aus Österreich. Leiden Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten? Gerne informieren wir Sie über die Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## KLEINE HÄPPCHEN

Ciabatta-Chnolibrot klein/normal	6/9
Ciabatta-Chnolibrot mit Käse und Röstzwiebeln klein/normal	7/11
Gemischte Bruschette 5 Stück	9
Eingelegte Oliven	4
Käse-Möckli	6
Tortillachips mit Avocadocrème und Salsa	9
Tsatsiki mit knusprigem Fladenbrot	9
Tomaten-Bohnen-Tapenade mit knusprigem Fladenbrot	9

## KALTE KÖSTLICHKEITEN

Piatto di carne – unser Tipp für Fleischliebhaber*innen (CH/IT)	24
Käse-Variation – eine vielfältige Auswahl von fünf Spezialitäten	24
Veritas in Vino – von allem ein bisschen	26
Wintersalat – ohne/ mit Landrauchschinken	12/15

## SÜSSE VERSUCHUNG

Schwarzwäldertorte im Glas	9
Kugel Rahmglace oder Sorbet (diverse Sorten) mit Rahm + 2	4
Warmes Schoggiküchlein (FR) mit Sorbet nach Wahl	9
Käseteller mit 3 verschiedenen Käsesorten	14