

FEINE GAUMENSCHMEICHLER

Kohlräbli-Apfel-Carpaccio*	11
Pilzschnitte*	12
Pastetli mit Pouletgeschnetzeltem, Spargeln und Frühlingsgemüse*	18
Pastetli mit Spargeln und Frühlingsgemüse (vegi)*	15
Erdbeer-Tiramisu ODER 2 Sorten Käse*	9
*4 Gerichte serviert als 4-Gang-Menü (vegi)	41
*4 Gerichte serviert als 4-Gang-Menü (mit Fleisch)	44
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

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
Bunter Salat – ohne/ mit Landrauchschinken	12/15

KLEINE HÄPPCHEN

Ciabatta-Chnoblibrot klein/normal	6/9
Ciabatta-Chnoblibrot 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
Hummus mit knusprigem Fladenbrot	9

HERZHAFTES TATAR

Tatar Classic als Vorspeise 70 gr./ganze Portion 140 gr.	19/28
Piemontesisches Tatar mit Trüffelöl	24/32
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

SÜSSE VERSUCHUNG

Erdbeer-Tiramisu	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