

Businesslunch

Feigen-Tarte-fine
Mascarpone | Basler-Läckerli-Crumble
Wahlweise:
Hausgemachtes Wildschweintrockenfleisch
Gepökelte Randen



Rindsbäggli
Zitronenpesto
Kürbispüree
Bio Saisongemüse



Vanille Crème brûlée
Spekulatius-Rahm

CHF 48.00



Mittagskarte

Dienstag 14. Oktober bis
Freitag 17. Oktober



Mini Salat mit Kernen und Croutons	6.00
Mini Suppe mit Kernen und Croutons	7.00
Rindsbäggli Zitronenpesto Kürbispüree Bio Saisongemüse	20.00
Blätterteig gefüllt mit Frischkäse Zitronenpesto, Quittensauce Kürbispüree Bio Saisongemüse	18.00
Wildschwein Burger Birnen, Röstzwiebeln, Mozzarella Quitten-Mayo serviert mit gebratenen Kartoffeln	27.00
Vegi Burger Pilzgalette Birnen, Mozzarella, Röstzwiebeln Quitten-Mayo serviert mit gebratenen Kartoffeln	27.00

Unser Tatar servieren wir mit gebratenen Kartoffeln, geröstetem Baguette und gesalzener Butter
Nos tartares sont servis avec pommes de terre sautées, baguette grillée et beurre salé

Rindstatar / Tartares de bœuf

Unsere Tatar aus Schweizer Rindfleisch

Nos tartares de viande de bœuf suisse

Klassisch 36.00

Kapern, Cornichons, Senf, Ketchup
Worcestershire-Sauce, Schalotten, Wachtelei
Câpres, cornichons, moutarde, ketchup
sauce Worcestershire, échalotes, œuf de caille

Trüffel 38.00

Klassische Mischung mit Trüffelöl
Trüffel Späne, Parmesan
Mélange classique avec huile de truffe, copeaux de truffe, parmesan

Edinburgh 38.00

Klassische Mischung mit schottischem, rauchigem Whisky
Mélange classique avec whisky fumé écossais

Paris 36.00

Camembert, Petersilie, Knoblauch, Schalotten
Cornichons, Brotcroûtons
Camembert, persil, ail, échalotes, cornichons, croûtons de pain

Normandie 38.00

Meerrettich, Grüner Apfel, geröstete Mandel, Calvados
Raifort, pomme verte, amande grillée, Calvados

Bern 38.00

Belperknolle-Käse, Senf, geschmorter Kabis, gegrillter Speck
Fromage Belperknolle, moutarde, chou braisé, lard grillé

Maghreb 38.00

Orientalische Gewürzmischung, Arganöl, Harissa
Zitrone, Mandel, Minze
Mélange d'épices orientales, huile d'argan, harissa, citron jaune
amandes, menthe

Tatar des Augenblicks mit Bio Rindfleisch 45.00

Tartare du moment avec de la viande de boeuf bio

Rom 38.00

Kapern, Coulis aus getrockneten Tomaten, Basilikum
Rohschinken, Pinienkerne, Parmesan, Basilikumpesto
Câpres, coulis de tomates séchées, basilic, jambon cru
pignons, parmesan, pesto de basilic

Tokyo 36.00

Sojasauce, Sesamöl, Sesam, Schalotten, Wasabi
Sauce soja, huile de sésame, graines de sésame, échalotes, wasabi

Bangkok 38.00

Rotes Curry, Schalotten, Kokosmilch, Zitronengras
Koriander, Cashewnüsse, Ingwer, gerösteter Knoblauch
Curry rouge, échalotes, lait de coco, citronnelle, coriandre
noix de cajou, gingembre, ail grillé

Fischtatar / Tartares de poissons

Wikinger 38.00

Lachs, nordische Gewürze, Zitronensaft
Pekannüsse, Preiselbeerkonfitüre
Saumon, épices boréales, jus de citron
noix de pécan, confiture d'airelle

Ganz einfach 38.00

Lachs, Limettensaft, Schalotte, Cayennepfeffer
Schlagrahm
Saumon, jus de citron vert, échalote, poivre de Cayenne
Crème Chantilly

Rio de Janeiro 38.00

Lachs, Ananas-Mango-Chutney, Paranüsse, rote Zwiebel
Minze, Petersilie, gegrillter Knoblauch, Limettensaft
Saumon, chutney de mangue-ananas, noix du Brésil, oignons rouges, menthe,
persil, ail grillé, jus de citron vert

Vegitatar / Tartare végétarien

Vegi Tatar des Augenblicks 32.00

lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach
Tartare du moment végétarien
Laissez-vous surprendre ou demandez à l'équipe