

# vorgewissen / starter

Tagessuppe  
*Soup of the day*  
9

Tagessalat  
*Salad of the day*  
8

Wintersalat mit geröstetem Weisskohl, Kernen und  
Honig-Feigensenf Dressing  
*Winter salad with roasted cabbage, seeds, and  
honey-fig mustard dressing*  
13

Superfood Salat mit Spinat, Brokkoli, Avocado, Blutorangen,  
Karotten und Granatapfel  
*Superfood salad with spinach, broccoli, blood orange,  
carrots, and pomegranate*  
15

Knusprige Panzanella mit Birnen, Nüssen, Speck und  
Gorgonzola  
*Crunchy Panzanella with pears, nuts, bacon, and blue cheese*  
16

Iberico Spare Rib im Bier glasiert  
mit Marroni-Speck-Chutney, Pilzen und gebratenem Spinat  
*Iberico spare rib in beer glaze, chestnut-bacon chutney,  
mushrooms, and roasted spinach*  
16

# fish / fish

Tatar vom St. Petersfisch (FR) mit Sojasauce,  
Wasabi und getoastetem Einback

*John Dory tatar (FR) with soy sauce,  
wasabi, and roasted sweet bread*

18 • 26

Hausgebeizter "Swiss"-Lachs (KALT)  
mit asiatischer Limetten-Vinaigrette,  
grünen Oliven und warmem Polentaschaum

*In-house cured "Swiss"-salmon (COLD)  
with Asian lime-vinaigrette, green olives, and polenta foam*

18 • 26

St. Petersfisch (FR) aus Angelfang mit Beluga Linsen,  
roh mariniertem Fenchel, Grapefruits, Petersilie und  
Limetten-Erbsenschaum

*Pole-and-line caught John Dory (FR) with Beluga lentils,  
fennel salad, grapefruits, parsley, and split pea lime foam*

38

Ganze Dorade (GR)  
mit Thymian Kartoffeln und Ofengemüse

*Whole Dorade (FR)  
with thyme potatoes, and oven roasted vegetables*

44

# vegetarisch / veggie

Hausgemachte Bao Buns gefüllt mit asiatischem Gemüse, mariniertem Tofu und Beilagensalat  
*Homemade Bao buns stuffed with Asian vegetables, marinated tofu and side salad*

zusätzlich mit Alpstein Pouletbrust  
*add "Alpstein" chicken breast +7*

24

Gebratener Blumenkohl mit Chimichurri, Süsskartoffel-Karottenpurée und karamellisierten Kürbiskernen  
*Toasted cauliflower with chimichurri, sweet potato-carrot purée, and crunchy pumpkin seeds*

24

Bowl mit Glasnudeln, Brokkoli, Karotten, mariniertem Tofu, Granatapfel und cremiger Erdnusssauce  
*Bowl with glass noodles, broccoli, corn, carrots, tofu, pomegranate, and peanut sauce*

zusätzlich mit Alpstein Pouletbrust  
*add "Alpstein" chicken breast +7*

23

# fleisch / meat

Angus Entrecôte aus dem Freiamt  
mit schaumiger Kräuterbutter,  
gebackenen Thymian Kartoffeln und Wintergemüse  
*Angus Entrecôte from the "Freiamt" with creamy herb  
butter, baked thyme potatoes, and winter vegetables*

49

Knuspriges, würziges Hanger-Steak mit Rosmarinjus,  
Kartoffel-Frittata und Wintergemüse  
*Crispy, spicy Hanger steak with potato frittata, and  
winter vegetables*

42

Fried "Alpstein" Chicken mit Süsskartoffel Wedges,  
geröstetem Spargelbrokkoli "Bimi" und  
würziger Erdnusscreme  
*Fried "Alpstein" chicken with sweet potato wedges,  
roasted bimi, and spicy peanut cream*

38

Zum teilen / to share

Dry aged T-Bone Steak (650g) vom Galloway  
Weiderind mit schaumiger Kräuterbutter,  
gebackenen Thymian-Kartoffeln und Wintergemüse

*Dry aged grass-fed Galloway T-Bone steak  
with creamy herb butter, baked thyme potatoes, and  
winter vegetables*

67 pro Person • 67 per person

Gemüseplatte mit vegetarischen Bao Buns,  
gebratenem Blumenkohl mit Chimichurri,  
Süskartoffel-Karottenpurée und Glasnudeln mit  
crémiger Erdnussauce

*Plate with vegetarian Bao Buns, roasted cauliflower with  
chimichurri, sweet potato-carrot purée and glass noodles  
with creamy peanut sauce*

34 pro Person • 34 per person

# Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit würzigem  
Schlagrahm, Basilikum-Minze-Pesto  
und Baumnuss Crunch

*Warm chocolate cake with spiced cream,  
basilic-mint-pesto, and walnut crunch*

14

Saftiger Einback-Pudding mit Blutorange-Sauerrahm  
und Limettencrumble

*Sweet bread pudding with blood orange sour cream, and  
lime crumble*

12

Gorgonzola-Fondue mit marinierten Birnen und  
frisch gerösteten Nüssen

*Blue cheese fondue with marinated pears, and  
toasted nuts*

13

Espresso affogato

*Espresso affogato*

7.5

Orangen-Rosmarin Sorbet

*Orange-rosemary sorbet*

6

# Deklaration

Falls nicht anders angegeben, stammen alle unsere  
Fleisch- und Fischprodukte aus der Schweiz.

*Unless indicated otherwise, all our animal products are  
responsibly, and locally sourced in Switzerland.*

Über Allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen unser Personal  
gerne Auskunft.

*Our staff is happy to provide you with information on  
allergens and the handling of allergens in our kitchen.*