

KALTE VORSPEISEN

Vitello Tonnato „Pisa“ mit „Tricolore“ Ofengemüse (Klassiker)	25.50
Sommersalat mit Jakobsmuscheln an Mango-Vinaigrette & rosa Pfefferkörner	24.50
Carpaccio vom Rindsfilet Mittelstück „Gasthaus zum Mostkrug“	26.50

SUPPEN

Duett von Sommertrüffel Essenz & Périgord Trüffel Raviolo	16.50
Tagessuppe im Topf „Es het so lang`s het“	08.50

FISCH UND WARME VORSPEISEN

Gebratene Zander Filets an feurigem Basilikum Schaum (Fisch vom „Chapf“ (Büron) von Familie Steiger)	25.50	44.50
Hausgemachte Tagliatelle an Dörrtomaten Pesto		
Sautierte Jakobsmuscheln an Mangosauce mit rosa Pfefferkörner	27.50	46.50
Orientalischer Gemüse Couscous		
Wolfsbarsch Filets gebraten an Sauce „Coffe Rub“	26.50	45.50
Zitronen-Spinat Risotto		
Turm von gebratener Entenleber und Apfelscheiben (Klassiker) an karamelisierter Himbeeressigsauce	27.50	

PASTA / RISOTTO

Tagliatelle an pikanter Mangosauce mit rosa Pfefferkörner & Basilikum-Frischkäse	27.50
Périgord Trüffel Raviolo mit Spinat Streifen „à la crème“ (Klassiker)	29.50
Wasabi-Risotto mit „Tricolore“ Ofengemüse & sautierten Jakobsmuscheln	34.50

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet Mittelstück gebraten an Sauce „Coffe Rub“ Kartoffel Gratin mit karamelisiertem Zucchetti Dach	52.50
Kalbsfilet Medaillons an Mangosauce mit rosa Pfefferkörner Zitronen-Spinat Risotto	51.50
Lamm-Koteletten „Rolls Royce“ mit Pfefferminzkruste Orientalischer Gemüse Couscous	48.50

SOMMER SPEZIAL

Rindsfilet Tatare vom Mittelstück „Mostkrug“ mit Basilikum-Hut	26.50	36.50
Kalbsfilet Tatare mit karamelierter „Wasabi Frischkäse-Haube“	26.50	36.50
Wolfsbarsch-Jakobsmuschel Tatare mit Mango & Hibiskus Balsamico	26.50	36.50

FLEISCHHERKUNFT

Kalb;	Schweiz
Lamm	Australien
Rind;	Australien/Irland Kann mit leistungsfördernden Mitteln behandelt sein!
Fische;	Nur aus zertifiziertem Handel (Zander vom „Chapf“ (Büron) von Familie Steiger)



TRAMONTO

(ab 2 Personen)

Rindsfilet Tatare mit sautierter Wasabi Jakobsmuschel

La Cala DOC 2016

Sella & Mosca

Périgord Trüffel Consommé mit Trüffel Raviolo

Gebratene Entenleber auf Apfelscheibe an Himbeeressigsauce

Luzerner Seelagencuvée 2017

Brunner Weinmanufaktur

Tagliatelle an Dörrtomatenpesto mit Ofengemüse & Zanderfilet

(Fisch vom "Chapf" (Büron) von Familie Steiger)

Calafuria Rosato 2017

Tormaresca

Kalbsfilet Medaillon & Lamm Kotelette an Mangosauce mit rosa Pfefferkörner

Zitronen-Spinat Risotto

Primo 2016

Ferradou, Cantina il Cavaliere

Käseauswahl

Portwein Dalva Tawny Reserve

"Beerisoppe" mit weisser Kaffee Glace

"Hausapero" Portwein White

4 Gang Menu	CHF 97.00	Weinempfehlung	CHF 37.00
5 Gang Menu	CHF 107.00		CHF 46.00
6 Gang Menu	CHF 117.00		CHF 55.00
7 Gang Menu	CHF 127.00		CHF 64.00

SÜSSSPEISEN

„Beerisoppe" mit Vanille Bourbon Glace im „Bretzeli" Mantel	11.50
„Pudim de leite e coco" serviert mit Erdbeer-Pfefferminz Salat	13.50
Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker)	10.50
Marsala Sabayon mit Himbeer Sorbet (Klassiker)	12.50
Dessertkäse	17.50

GLACE

Joghurt mit Waldbeeren	05.00
Weisses Eiskaffee	
Vanille-Bourbon	
Caramel „ Fleur de Sel "	
Milchschokolade	
Haselnuss	
Kokosnuss	

SORBETS

Himbeer	5.00
Zitronen	
Williams	
Passionsfrucht	

EXTRAS

Schuss	3.50
Espresso	2.00