

Saison - Gerichte

Vorspeisen

Ziegen - Frischkäse aus dem Haslital
mit Maggia Pfeffer, Fleur de Sel & Olivenöl
begleitet von einem Rhabarber-Chutney und ein kleines Salatbukett
16.50

Hauptgerichte

Sommer - Risotto

Pouletbrust im Rucolabett mit Mango-Würfel, Dörrotomaten, Hüttenkäse
und Mangobalsamico auf einem Weisswein-Risotto
32.00

„Exotic - Röschti“

Hausgemachte Röschti.belegt mit Sesam-Vinaigrette mariniertem Rucola,
Mango Würfeln, Broteroutons
Black Tiger Crevette und Crème fraîche
32.50

Siedfleisch - Carpaccio

Gekochtes Rindfleisch an einer Zitronen-Thymian-Vinaigrette
mit Zwiebeln, Essiggurken Tomaten und gekochtes Ei
begleitet von knackigem Blattsalat & Pommes frites
25.00

Hausgemachte Dessert «äs het solangs het»

Nici's Süssmoscht - Creme

5.50 / mit Rahm 7.00

Früchte - Tiramisu

7.50