

## Vorspeisen

<b>BUNTER SALAT</b> Rohkostsalate   Hausdressing	EUR 10
<b>LACHS</b> <i>'hausgebeizt'</i> Gurke   Frisée   Vinaigrette   Senfkorn	EUR 18
<b>PIFFERLING-SÜPPCHEN</b> Paprika   Gurke   Ziegenkäsecrumble	EUR 14
<b>VITELLO TONNATO</b> Kalbsrücken   Thunfisch   Kapern   rote Zwiebeln	EUR 18
<b>TARTAR VOM SIMMENTALER RIND</b> Filet, von Hand geschnitten   Spiegelei   Mayo	EUR 22
<b>PULPO</b> Kartoffel   Cherrytomaten   Petersilie	EUR 21



## Hauptgänge

<b>PARMESAN-RISOTTO</b> Kräuter   gereifter Parmesan   Zitronen-Minze   Aubergine	EUR 16   25
<b>CAPPELLACCI</b> <i>'hausgemacht'</i> Pasta gefüllt   Schwarzwurst vom Wagyu-Rind   Salbeibutter   Parmesan	EUR 22   28
<b>WIENER SCHNITZEL</b> Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren	EUR 29
<b>KALBSKOTELETT</b> Pfifferlinge   Rösti   Kräuter	EUR 39
<b>HEILBUTT</b> <i>'wildfang'</i> grünes Gemüse   Basmati   Ingwerschaum	EUR 36
<b>OCHSENBÄCKLE</b> <i>'geschmort'</i> Wurzelgemüse   gerührte Polenta   Kräuter-Seitling	EUR 32
<b>RINDERRÜCKEN</b> <i>'rosa gebraten'</i> Pommes   buntes Gemüse   Sauce Béarnaise	EUR 39

## Dessert

<b>CRÈME BRÛLÉ</b> Pfirsichsorbet	EUR 12
<b>BIRNENSTRUDEL</b> <i>'hausgemacht'</i> Nougatsauce   Vanille-Eis	EUR 16
<b>BiNZeN MULE</b> Limetten   Ingwer   Gin	EUR 12
<b>LAVA CAKE</b> Himbeersorbet   Himbeersauce	EUR 14
<b>AFFOGATO MULINO</b> Vanille-Eis   Espresso   Rumlikör	EUR 10