

## KALTE GETRÄNKE

Elmer Wasser mit <i>oder</i> ohne Kohlensäure	33, 75 cl	5   8.5
Coca Cola   Coca Cola Zero	33 cl	6
Rivella Rot   Blau	33 cl	6
Sinalco Orange	30 cl	6
Elmer Citro	33 cl	6
Ramseier Apfelschorle	33 cl	6
Ramseier Huustee	33 cl	6
J. Gasco Tonic   Bitter Lemon   Ginger Ale Ginger Beer   Aperitivo Bitter	20 cl	6
Fruchtsaft Ananas   Tomate   Orange	20 cl	6

## BIER & MOST

Schützengarten vom Fass 5.2 Vol %	20, 30, 50 cl	5   6   9
Klosterbräu Amber 5.2 Vol %	33 cl	7
Weisser Engel Hefeweizenbier 5.3 Vol %	50 cl	9
Schützengarten alkoholfrei   non-alcoholic	33 cl	6
Ramseier Suure Moscht klar 4.0 Vol %	49 cl	7
Ramseier Suure Moscht klar alkoholfrei   non-alcoholic	49 cl	7
Luzerner IPA 6.5 Vol %	33 cl	7.5

## APERITIF

Aperol Spritz		14
Campari Soda	10 cl	14
Wermut, weiss   rot	4 cl	11
Aperitivo Bitter		6

## OFFENWEINE

1 dl | 7.5 dl

### SCHAUMWEIN

Champagner 1er Cru Brut Edouard Brun, Champagne Chardonnay, Pinot Noir	14   84
--	---------

### WEISSWEIN

Azienda Moccagatta Sergio e Francesca Minuto, Piemont Chardonnay	8.5   59
--	----------

### ROSÉWEIN

Sainte Lucie Côteaux d'Aix en Provence, Genf Syrah, Grenache, Cabernet, Cinsault	7.5   52
--	----------

### ROTWEIN

Pinot Noir Rosenau Weinbau Ottiger, Kastanienbaum Pinot Noir	9.3   65
--	----------

## KALTE VORSPEISE | COLD STARTER

Rindstatar vom Ueli-Hof 70g | Beef tartare from Ueli-Hof 70g 27  
mit eingelegtem Gemüse und hausgemachtem Brioche  
*with pickled vegetables and homemade brioche*

## SUPPE | SOUP

Kastanien(baum)schaumsuppe | Chestnut soup 12  
mit Kefen  
*with sugar peas*

## HAUPTSPEISE | MAIN COURSE

Rindshuftssteak | beef sirloine steak 46  
mit gebackenem Wurzelgemüse, Kartoffelpüree, Federkohl und Pommery Senf-Jus  
*with baked root vegetables, mashed potatoes, kale and Pommery mustard jus*

## DESSERT

Käsevariation | Cheese variation 19  
mit Feigensenf  
*with fig mustard*

als 4-Gang-Menu 94  
*as a 4-course menu*

als 3-Gang-Menu 84  
*as a 3-course menu*

Alle Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten 8,1% Mehrwertsteuer. Wir verwenden ausschließlich Schweizer Fleisch und Fisch. Unsere Miesmuscheln stammen aus Spanien, die Garnelen aus Vietnam und der Polpo aus Italien. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

All prices are in Swiss Francs and include 8.1% value-added tax. We use meat and fish from Switzerland. The mussels are from Spain, the shrimp are from Vietnam and the octopus is from Italy. Please inform us of any ingredients that may cause allergies or intolerance.

## KALTE VORSPEISE | COLD STARTER

**Polpo Carpaccio** 25  
mit Avocado-Creme, Chimichurri und eingelegten Radieschen  
*with avocado cream, chimichurri and pickled radish*

## SUPPE | SOUP

**Bouillabaisse** 23  
mit Sauce Rouille, Zander, Saibling, Golden Shrimps und Knoblauchbaguette  
*with rouille sauce, zander, char, golden shrimps and garlic baguette*

## HAUPTSPEISE | MAIN COURSE

**Forellenfilet | Trout fillet** 39  
mit Sepia-Risotto, Fenchel und Tomatenschaum  
*with sepia risotto, fennel and tomato foam*

## DESSERT

**Sanddornsorbet | Sea buckthorn sorbet** 12.5  
mit Champagner  
*with champagne*

**als 4-Gang-Menu** 89  
*as a 4-course menu*

**als 3-Gange-Menu** 72  
*as a 3-course menu*

## KALTE VORSPEISE | COLD STARTER

**Randenvariation | Beetroot variation** 19  
mit karamellisierten Nüssen an einer Brombeer-Vinaigrette  
*with caramelised nuts and a blackberry vinaigrette*

## WARME VORSPEISE | WARM STARTER

**Onsen-Ei | Onsen-Egg** 19  
mit Spinat und Kartoffel-Tonkabohne-Espuma  
*with spinach and potato-tonka bean-espuma*

## HAUPTSPEISE | MAIN COURSE

**Tagliatelle** 36  
an einer Parmesan-Butter-Sauce mit weißem Trüffel  
*with a parmesan-butter-sauce and white truffle*

pro weiteres Gramm weißer Trüffel (nach Tagespreis)  
*per additional gram of white truffle (according to daily price)*

## DESSERT

**Lebkuchenparfait | Gingerbread parfait** 12.5  
mit Zimtglace  
*with cinnamon ice cream*

**als 4-Gang-Menu** 79  
*as a 4-course menu*

**als 3-Gang-Menu** 66  
*as a 3-course menu*