

SPEZIALITÄTEN – «TOUR DE SUISSE»

VORSPEISEN

Basler Mehlsuppe mit Blätterteig-Flûtes	12
Bärner Märitsalat mit farbigem Randen, Bierrettich, Belper Knolle	15
Swiss Black Angus-Carpaccio mit Aemme Shrimps und Balsamico-Perlen	32/26

HAUPTGERICHTE

Gebackener Tomme Vaudoise im Blätterteig mit Frühlingsalat, Nüssen, Granatapfelkernen	28
Loto Risotto aus dem Maggiatal mit Radicchio, Gorgonzola, Baumnüssen	25/20
St. Galler Bratwurst an Zwiebelsauce Waffelkartoffeln, Ofen-Kürbis	28/22
Gespickter Rindsbraten mit getrockneten Tomaten, Tessiner Polenta , Gemüsebouquet	36/30
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Rösti, Bohnenbündel	36/30
Felchenfilet «Zuger Art» auf Blattspinat blaue Dampfkartoffeln	37/31

DESSERTS

Süssmostcreme im Brätzeli-Chörbli mit Aemmetaler Merängge & Nidlä	13
Basler Schoggi-Torf mit Läckerli-Parfait Kirschen-Chutney	14

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleisch- und Fischdeklaration:
Rind, Kalb, Bratwurst, Aemme Shrimps, Felchenfilet (Schweiz)

Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.