

# ABENDKARTE

## VORNEWEG

Brot & Butter Gold Bürli   Butter Sennerei Splügen	5.00
Kleiner Salat Blattsalate   Kräuter   Haselnuss- Kürbiskern-Crunch	8.00
Rüebli & Schnebelgeiss Geissenfrischkäse vom Schnebelhorn   ofen- geröstete Karotten   Chiliöll   Haselnüsse	15.00
Burrata & Tomaten von Eniker Hof Basilikumöl   Kräuter   weisses Bohnenpüree	19.00
KFM Austernseitlinge   fermentierte Chilisauce   Schnittlauch Mayo	17.00
Markbein Bürlibrot   Brunnenkresse   Fleur de sel	18.00
Rindstatar Bio-Rindfleisch   Kräuter Aioli   eingelegte Radieschen & Senfsaat   Meerrettich   Salzbutter	26.00/ 34.00

## BEILAGEN

7.00

- # Pommes frites mit Hausketchup  
und Kräuter Aioli
- # Kartoffelsalat
- # Ofengeröstete Rüebli mit Chiliöll
- # Blattsalate mit Olivenöl-Zitronensaft-  
Dressing

## DESSERT ZUM LÖFFELN

Burnt Cheesecake mit Erdbeeren	12.00
Coupe Pfirsich Melba	12.00
Coupe Dänemark mit Schokolade aus der Manufaktur La Flor	12.00

## HAUPTGERICHTE

Lauch & Belper Knolle Gebratener Lauch   Olivenöl- Zitronensaft-Vinaigrette   Radisli   Kräuter   Belper Knolle	26.00
Siedfleisch-Miso Ramen Ramen Nudeln   Siedfleisch und Brühe vom Weiderind   Ei   ofengeröstete Rüebli   Chiliöll	24.00
Tagliatelle al Ragu di Bosco & Belper Knolle Baumnüsse   Austernseitlinge   Haselnüsse   Tomatensugo	24.00
Short Rib vom Galloway Weiderind Kartoffelstock   Rotweinsauce aus Wurzelgemüse	42.00
Vitello trotta Kalbsfleisch   geräucherte Forelle   frittierte Kapern gepickelte Zwiebeln   Kräuter	28.00
Kalbsschnitzel "Wiener Art" Gurkensalat	42.00

## DESSERT ZUM SCHLÜRFEN

Affogato Vanilleglace und Espresso	8.00
Espresso Martini Turricum Vodka, Seven Senth Kaffeelikör, Stoll Espresso	17.00
Coffee Negroni Kaffee infused White Socks Gin, Martinazzi Bitter, Der Rote Vermout	15.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.