

LUNCH SPECIALS

Caesar Salad Lattichsalat, Cherrytomaten, Croutons, knuspriger Speck, Sbrinz, Knoblauch-Sardellen-Dressing	16
Beef Tatar Rindstatar angemacht, Toastbrot, Kräuterbutter, Essiggemüse	26
UMA Burger Briochebun, Swiss Angus-Rind, Raclettekäse, Kopfsalat, Speck-Mayonnaise, Schmorzwiebeln, Essiggurken, Pommes Frites	28
Cordon bleu vom Schwein Serviert mit Pommes frites oder Salat	33
Ramon Untersanders Polpetta Hausgemachte Tagliatelle / Tomatensauce / Hackbällchen	24


À LA CARTE

Blattsalat / Blutorange / Mandel  Blattsalat / Nüssler / Blutorangen-Dressing Ziegenfrischkäse / Gewürzmandeln	15 22
Tagliatelle / schwarzer Trüffel / Rosenkohl  Hausgemachte Tagliatelle / Trüffelsauce schwarzer Trüffel / sautierte Rosenkohlblätter	22 36
Zander / Sauerkraut / Buttermilch Sautiertes Zanderfilet / Champagnerkraut Buttermilchsauce mit Schnittlauchöl / Speckcrumble	26 42
Swiss Black Angus Rindsfilet 180g Süsskartoffel-Muffin / Pak Choy / Sauce Béarnaise	58
Kalbskotlette «Tomahawk» Pommes Allumettes / Rahmlauch / grüne Pfeffersauce Kräuterbutter 30 Minuten Wartezeit auf Wunsch tranchiert zum Teilen	66

SWEETS


Schokolade / Sauerrahm / Karamell Schokoladenkuchen / Dulcey-Karamellmousse Sauerrahmglace	14
Brandteig / Haselnuss / Tonkabohne Brandteig / Haselnuss-Creme Tonkabohnen-Rum-Glace / geröstete Haselnüsse	15
Grapefruit / Rooibos / Joghurt Grapefruit-Rooibos-Sorbet / Rooibos-Creme / Grapefruit-Joghurt	16
Affogato nach Art des Hauses Weisse Kaffeeglace / Rahm / übergossen mit einem heissen Espresso	9.5

DIENSTAG

Hausgemachte Casarecce / Käsesauce / Röstzwiebeln / Mangold 	22
Poulet Involtni Provençal / Knusprige Polenta / Wirz	24
<i>Business Menu</i>	
Lachstatar / Sauerrahm / Gurke / Limette	


Sautierte Wildentenbrust / Getreideriegel / Wintergemüse Thymianjus	39

MITTWOCH

Hausgemachte Casarecce / Käsesauce / Röstzwiebeln / Mangold 	22
Hausgemachter Hackbraten / Kartoffelstock / glasierte Karotten Grüne Pfeffersauce	24
<i>Business Menu</i>	
Lachstatar / Sauerrahm / Gurke / Limette	


Sautierte Wildentenbrust / Getreideriegel / Wintergemüse Thymianjus	39

DONNERSTAG

Hausgemachte Casarecce / Käsesauce / Röstzwiebeln / Mangold 	22
Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art / Pommes Frites Preiselbeeren / Brokkoli mit Mandelbutter	24
<i>Business Menu</i>	
Lachstatar / Sauerrahm / Gurke / Limette	

Sautierte Wildentenbrust / Getreideriegel / Wintergemüse Thymianjus	39

FREITAG

Hausgemachte Casarecce / Käsesauce / Röstzwiebeln / Mangold 	22
Sautiertes Doradenfilet / Ebly / Spinat / Buttermilchsauce	24
<i>Business Menu</i>	
Lachstatar / Sauerrahm / Gurke / Limette	

Sautierte Wildentenbrust / Getreideriegel / Wintergemüse Thymianjus	39