

## LUNCH SPECIALS

Caesar Salad Lattichsalat, Kirschtomaten, Croutons, knuspriger Speck, Sbrinz, Knoblauch-Sardellen-Dressing mit sautierten Pouletbruststreifen	16 + 8.0
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
Roastbeef Zupfsalat, serviert mit Pommes frites und Tartarsauce	28
Fischknusperli Zanderknusperli im Bierteig, Tartarsauce serviert mit Pommes frites oder Salat	26

## À LA CARTE

Blattsalat / rote Johannisbeeren / Buchweizen ♡ Blattsalat / frische rote Johannisbeeren / Waldbeerendressing gepickelte Eiszapfen / gepuffter Buchweizen	15   22
Tagliatelle / Morchel / Spinat 🌱 Hausgemachte Tagliatelle / sautierte Morcheln / junger Blattspinat / Cognac-Morchelsauce auf Wunsch auch vegan ♡	22   36
Wolfsbarsch / Oliven / Liebstöckel Sautiertes Wolfsbarschfilet / hausgemachte Olivengnocchi Frühsommer-Cassoulet / Krustentierschaum / Liebstöckelöl	26   42
Swiss Black Angus Rindsfilet 180g Knusprige Polenta / Bundkarotte / Brokkoli / Salbeijus	58
Kalbskotlette «Tomahawk» Pommes Allumettes / mediterranes Gemüse / Chimichurri 30 Minuten Wartezeit auf Wunsch tranchiert zum Teilen	66

## SWEETS

Erdbeeren / Pistazien / Millefeuille Hausgemachter Blätterteig / Erdbeersorbet / Pistazienmousseline / Vanillecreme	14
Banane / Dulce de Leche / Gützli Bananensorbet / Dulce de Leche Mousse / Knuspergützeliboden / karamalisierte Bananen	15
Aprikose / Kokos / Holunder Aprikosen-Schaumgefrorenes / Kokosküchlein Holundergel / Aprikosenkompott	15
Affogato nach Art des Hauses Weisse Kaffeeglace / Rahm / übergossen mit einem heissen Espresso	9.5

## DIENSTAG

Kartoffelgnocchi / veganer Speck / grüne Erbsen gepickelte Shiitake / Parmesansplitter 🌱	22
Hackbraten / Strozzapretti Spinat / Senfsauce	24

### Business Menu

Weisses Spargelmousse grüne Erbsen / Erdbeeren / Zupfsalat ***	
Rindshuftmédaillon / Pommes dauphine Karottenpüree / Mangoldblätter / Rhabarberjus	39

## MITTWOCH

Kartoffelgnocchi / veganer Speck / grüne Erbsen gepickelte Shiitake / Parmesansplitter 🌱	22
Kalbsbratwurst / Röstigaletten Mischgemüse / Zwiebelsauce	24

### Business Menu

Weisses Spargelmousse grüne Erbsen / Erdbeeren / Zupfsalat ***	
Rindshuftmédaillon / Pommes dauphine Karottenpüree / Mangoldblätter / Rhabarberjus	39

## DONNERSTAG

Kartoffelgnocchi / veganer Speck / grüne Erbsen gepickelte Shiitake / Parmesansplitter 🌱	22
Knusprige Pouletbruststreifen / Süsskartoffel-Wedges Paprikagemüse / Whisky-Ketchup	24

### Business Menu

Weisses Spargelmousse grüne Erbsen / Erdbeeren / Zupfsalat ***	
Rindshuftmédaillon / Pommes dauphine Karottenpüree / Mangoldblätter / Rhabarberjus	39

## FREITAG

Kartoffelgnocchi / veganer Speck / grüne Erbsen gepickelte Shiitake / Parmesansplitter 🌱	22
Lachstranche / Kräuterrisotto Fenchelspalten / Dillrahmsauce	24

### Business Menu

Weisses Spargelmousse grüne Erbsen / Erdbeeren / Zupfsalat ***	
Rindshuftmédaillon / Pommes dauphine Karottenpüree / Mangoldblätter / Rhabarberjus	39