

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
Spaghettini / Amalfi-Zitrone / Erbse 🌱 Hausgemachte Spaghettini / Salzzitrone Erbsencreme / fermentierter Knoblauch / Baumnüsse / Pecorino auf Wunsch auch vegan ♡	22 32
Wolfsbarsch / Oliven / Liebstöckel Sautiertes Wolfsbarschfilet / hausgemachte Olivengnocchi Frühsommer-Cassoulet / Krustentierschaum / Liebstöckelöl	29 52
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
Schokolade / Sauerrahm / Cassis Lauwarmes Schokoladenküchlein / Sauerrahmglace Cassisbeeren / Rosmarin-Espuma	15
Aprikose / Kokos / Holunder Aprikosen-Schaumgefrorenes / Kokosküchlein Holundergel / Aprikosenkompott	16
Affogato nach Art des Hauses Weisse Kaffeeiglace / Rahm / übergossen mit einem heissen Espresso	9.5

DIENSTAG

Chili sin Carne / sautierter Tofu Crème fraîche / Frühlingszwiebel 🌱	22
Rinds-Meatballs / Spaghetti Tomatensauce / Crème fraîche / Schnittlauch	24

Business Menu

Wolfsbarsch-Ceviche / Limettengel Zupfsalat / gepickelte rote Zwiebel / Pumpernickel *** Königsberger Klopse (Kalb) / Kräuter-Kartoffelstock Romanesco / Randen-Espuma / Kapernsauce	39
--	----

MITTWOCH

Chili sin Carne / sautierter Tofu Crème fraîche / Frühlingszwiebel 🌱	22
Maiale tonnato / Tranchen vom Schweinsbraten Thonsauce / Pommes frites / Garnituren	24

Business Menu

Wolfsbarsch-Ceviche / Limettengel Zupfsalat / gepickelte rote Zwiebel / Pumpernickel *** Königsberger Klopse (Kalb) / Kräuter-Kartoffelstock Romanesco / Randen-Espuma / Kapernsauce	39
--	----

DONNERSTAG

Chili sin Carne / sautierter Tofu Crème fraîche / Frühlingszwiebel 🌱	22
Grillierte Ribelmaisbrust / Safranrisotto Bohngemüse / Aprikosenjus	24

Business Menu

Wolfsbarsch-Ceviche / Limettengel Zupfsalat / gepickelte rote Zwiebel / Pumpernickel *** Königsberger Klopse (Kalb) / Kräuter-Kartoffelstock Romanesco / Randen-Espuma / Kapernsauce	39
--	----

FREITAG

Chili sin Carne / sautierter Tofu Crème fraîche / Frühlingszwiebel 🌱	22
Sautiertes Forellenfilet / Bratkartoffeln Brokkoli / Chimichurri	24

Business Menu

Wolfsbarsch-Ceviche / Limettengel Zupfsalat / gepickelte rote Zwiebel / Pumpernickel *** Königsberger Klopse (Kalb) / Kräuter-Kartoffelstock Romanesco / Randen-Espuma / Kapernsauce	39
--	----