

LUNCH SPECIALS

Caesar Salad	16
Lattichsalat, Kirschtomaten, Croutons, knuspriger Speck, Sbrinz, Knoblauch-Sardellen-Dressing mit sautierten Pouletbruststreifen	+ 8.0
Beef Tatar	26
Rindstatar angemacht, Toastbrot, Kräuterbutter, Essiggemüse	
UMA Burger	28
Brioche Bun, Swiss Angus-Rind, Raclettekäse, Kopfsalat, Speck-Mayonnaise, Schmorzwiebeln, Essiggurken, Pommes frites	
Cordon bleu vom Schwein	33
serviert mit Pommes frites oder Salat	
Roastbeef	28
Zupfsalat, serviert mit Pommes frites und Tartarsauce	
Fischknusperli	26
Zanderknusperli im Bierteig, Tartarsauce serviert mit Pommes frites oder Salat	

À LA CARTE

Herbstlicher Blattsalat / Ei / Speck	15 22
Herbstlicher Blattsalat / French-Dressing gehacktes Ei / sautierter Speck / Croutons	
Tagliatelle / Steinpilz / schwarzer Trüffel	26 36
Hausgemachte Tagliatelle / Brandy-Estragonsauce sautierte Steinpilze / fein gehobelter schwarzer Trüffel auf Wunsch auch vegan	
Jakobsmuschel / Topinambur / Endivie	26 42
Sautierte Jakobsmuschel / gedünstete Venus- und Miesmuscheln Topinamburpüree / Sous-Vide Endivie / Thymian-Beurre blanc	
Swiss Black Angus Rindsfilet 180g	58
Knuspriger Polentariegel / Pastinaken-Dreierlei Cranberry-Portweinjus	
Kalbskotlette «Tomahawk»	66
Pommes Allumettes / mediterranes Gemüse / Chimichurri 30 Minuten Wartezeit auf Wunsch tranchiert zum Teilen	

SWEETS

Quitte / Honig / Wybeeri	14
Honig-Wybeeri-Kuchen / Quittensorbet / Quittenkompott Quarkmousse / Wybeerikreme	
Schokolade / Sauerrahm / Cassis	15
Lauwarmes Schokoladenküchlein / Sauerrahmglace Cassisbeeren / Rosmarin-Espuma	
Brombeere / Vanille / Granny Smith	16
Bayrische Creme mit Vanille / Granny Smith-Gel Brombeersorbet / Vanilleguetsli	
Affogato nach Art des Hauses	9.5
Weisse Kaffeeiglace / Rahm / übergossen mit einem heissen Espresso	

DIENSTAG

Kürbisrisotto / Ricotta / Spinat	22
Kräuterseitlinge / Kürbiskerne	
Sautierte Pouletstreifen / Penne Cinque P	24
Petersilie / Parmesan	

Business Menu

Pastinakenmousse / Zitronengel	
Karamellisierte Haselnuss / Zupfsalat	

Rinds-Stroganoff	39
Tagliatelle / Peperoni	

MITTWOCH

Kürbisrisotto / Ricotta / Spinat	22
Kräuterseitlinge / Kürbiskerne	
Fleischvogel / Rosmarinjus	24
Bratkartoffeln / Brokkoli	

Business Menu

Pastinakenmousse / Zitronengel	
Karamellisierte Haselnuss / Zupfsalat	

Rinds-Stroganoff	39
Tagliatelle / Peperoni	

DONNERSTAG

Kürbisrisotto / Ricotta / Spinat	22
Kräuterseitlinge / Kürbiskerne	
Hirschgeschnetzeltes / Wildrahmsauce	24
Laugenknödel / Rosenkohl	

Business Menu

Pastinakenmousse / Zitronengel	
Karamellisierte Haselnuss / Zupfsalat	

Rinds-Stroganoff	39
Tagliatelle / Peperoni	

FREITAG

Kürbisrisotto / Ricotta / Spinat	22
Kräuterseitlinge / Kürbiskerne	
Sautierte Krevetten / Rice Bowl	24
Spinat / Hüttenkäse / gepickeltes Gemüse	

Business Menu

Pastinakenmousse / Zitronengel	
Karamellisierte Haselnuss / Zupfsalat	

Rinds-Stroganoff	39
Tagliatelle / Peperoni	