

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 Brioche Bun, Swiss Angus-Rind, Raclettekäse, Kopfsalat, Speck-Mayonnaise, Schmorzwiebeln, Essiggurken, Pommes frites	28
Cordon bleu vom Schwein serviert mit Pommes frites oder Salat	33
Bärespätzle Hausgemachte Spätzle / Bergkäse / Röstzwiebeln	28
Fischknusperli Zanderknusperli im Bierteig, Tartarsauce	26

À LA CARTE

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

SWEETS

Quitte / Honig / Wybeeri Honig-Wybeeri-Kuchen / Quittensorbet / Quittenkompott Quarkmousse / Wybeericreme	14
Zimt / Sauerrahm / Zwetschgen Zimtsoufflé / Sauerrahmglace Eingelegte Zwetschgen	15
Lebkuchen / Kumquat / Schokolade Lebkuchen-Rahmgefrorenes / Mascarponecreme Schokoladengel / Lebkuchenbiskuit / glasierte Kumquats	16
Affogato nach Art des Hauses Weisse Kaffeeglace / Rahm / übergossen mit einem heissen Espresso	9.5

DIENSTAG

Spätzle / Wirz / Rotkraut Kürbiskerne / Trauben / Frischkäse	22
Pouletstreifen im Pankomantel Weissweinrisotto / Peperonata / Tartarsauce	24

Business Menu

Rehschinken / gepickelte Steinpilze Frischkäse / Birnen / geröstete Baumnüsse *** Sautierte Maispouletbrust / cremige Polenta Romanesco / Karotten / Aprikosenjus	39
---	----

MITTWOCH

Spätzle / Wirz / Rotkraut Kürbiskerne / Trauben / Frischkäse	22
Fleischkäse / Kartoffelstock Spinat / Spiegelei	24

Business Menu

Rehschinken / gepickelte Steinpilze Frischkäse / Birnen / geröstete Baumnüsse *** Sautierte Maispouletbrust / cremige Polenta Romanesco / Karotten / Aprikosenjus	39
---	----

DONNERSTAG

Spätzle / Wirz / Rotkraut Kürbiskerne / Trauben / Frischkäse	22
Rindshackbällchen / hausgemachte Tagliatelle Tomatensauce / Sbrinz	24

Business Menu

Rehschinken / gepickelte Steinpilze Frischkäse / Birnen / geröstete Baumnüsse *** Sautierte Maispouletbrust / cremige Polenta Romanesco / Karotten / Aprikosenjus	39
---	----

FREITAG

Spätzle / Wirz / Rotkraut Kürbiskerne / Trauben / Frischkäse	22
Sautiertes Lachsfilet mit Soja Reisnudeln / Asiagemüse / Misoauce	24

Business Menu

Rehschinken / gepickelte Steinpilze Frischkäse / Birnen / geröstete Baumnüsse *** Sautierte Maispouletbrust / cremige Polenta Romanesco / Karotten / Aprikosenjus	39
---	----