

## 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 serviert mit Pommes frites oder Salat	33
Fischknusperli Zanderknusperli im Bierteig, Tartarsauce serviert mit Pommes frites oder Salat	26

## À LA CARTE

Winterlicher Blattsalat / Ei / Speck	16
Winterlicher Blattsalat / French-Dressing gehacktes Ei / sautierter Speck / Croutons	
Orecchiette / Blumenkohl / Rotwein ☺	26   36
Hausgemachte Orecchiette / Blumenkohlpüree & frittiert Rotweinreduktion / Rauchmandel / Brunnenkresse	
Jakobsmuschel / Topinambur / Endivie	29   43
Sautierte Jakobsmuschel / gedünstete Venus- und Miesmuscheln Topinamburpüree / Sous-Vide Endivie / Thymian-Beurre blanc	
Swiss Black Angus Rindsfilet 180g	62
Knuspriger Polentariegel / Pastinaken-Dreierlei Cranberry-Portweinjus	
Kalbskotlette «Tomahawk»	70
Pommes Allumettes / winterliches Cassoulet Sanddornjus / Kräuterbutter 30 Minuten Wartezeit auf Wunsch tranchiert zum Teilen	

## SWEETS

Valrhona-Schokolade / Haselnuss / Blutorange	15
Dunkles Schokoladenküchlein / Blutorangenfilets Haselnussglace / weisses Schokoladenmousse	
Blätterteig / Birne / Vanille	15
Warme Birnenjalousie / Bratbirnensorbet Vanillesauce	
Lebkuchen / Kumquat / Schokolade	15
Lebkuchen-Rahmgefrorenes / Mascarponecreme Schokoladengel / Lebkuchenbiskuit / glasierte Kumquats	
Affogato nach Art des Hauses	9.5
Weisse Kaffeeglace / Rahm übergossen mit einem heißen Espresso	

## DIENSTAG

Hausgemachte Orecchiette Spinat / Kräuterseitlinge / Brandy-Trüffelsauce ☺	22
Hausgemachte Spätzle / Wildschinken Wirsing / Marroni	24
<i>Business Menu</i>	
Forellentatar gepickeltes Gemüse / Zupfsalat ***	
Sautiertes Entrecôte vom Rind Kartoffelgratin / Wintergemüse / Rosmarinjus	39

## MITTWOCH

Hausgemachte Orecchiette Spinat / Kräuterseitlinge / Brandy-Trüffelsauce ☺	22
Schweinsgeschnetzeltes / Pilawreis Pak Choi / Sesamsauce	24
<i>Business Menu</i>	
Forellentatar gepickeltes Gemüse / Zupfsalat ***	
Sautiertes Entrecôte vom Rind Kartoffelgratin / Wintergemüse / Rosmarinjus	39

## DONNERSTAG

Hausgemachte Orecchiette Spinat / Kräuterseitlinge / Brandy-Trüffelsauce ☺	22
Älplermagronen / Speck Röstzwiebeln / Apfelmus	24
<i>Business Menu</i>	
Forellentatar gepickeltes Gemüse / Zupfsalat ***	
Sautiertes Entrecôte vom Rind Kartoffelgratin / Wintergemüse / Rosmarinjus	39

## FREITAG

Hausgemachte Orecchiette Spinat / Kräuterseitlinge / Brandy-Trüffelsauce ☺	22
Pochierter Seehecht / Pommes Dauphine Spinat / Tomatengemüse / Beurre Blanc	24
<i>Business Menu</i>	
Forellentatar gepickeltes Gemüse / Zupfsalat ***	
Sautiertes Entrecôte vom Rind Kartoffelgratin / Wintergemüse / Rosmarinjus	39