

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


À LA CARTE

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

SWEETS

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


DIENSTAG

Hausgemachte Orecchiette Spinat / Kräuterseitlinge / Brandy-Trüffelsauce 	22
Hausgemachte Spätzle / Wildschinken Wirsing / Marroni	24

Business Menu

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

Business Menu

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

Business Menu

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

Business Menu

Forellentatar gepickeltes Gemüse / Zupfsalat ***	
Sautiertes Entrecôte vom Rind Kartoffelgratin / Wintergemüse / Rosmarinjus	39