



MITTAGSSPEZIAL

voraus ein Menüsalat oder eine Menüsuppe

Basilikum-Limetten-Risotto (vegi)	21.50
Gefüllte Auberginenröllchen (vegi) mit Ebly und Peperonata	22.50
Wolfsbarschfilet (GR, 180g) vom Buchenholzgrill zweierlei Bratkartoffeln mit Rosmarin	25.50
Flat Iron Special Cut vom Schweizer Rind (CH, ca. 180g) vom Buchenholzgrill zweierlei Bratkartoffeln mit Rosmarin	27.50
zusätzliche Beilage (Saison Risotto, hausgemachte Pommes frites, getrüffelter Kartoffelstock)	5.50

GESUND & LEICHT

Schweizer Pouletbrust (CH, 1 Stück) mit Marktsalat	24.50
Basler Mehlsuppe (gross) mit Parmesan und Petersilie	9.80

VORSPEISEN

Tatar vom jungen Rind aus der Region von Hand zubereitet auch als Hauptgang erhältlich	28.50 38.50
Feta al forno Schafskäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin	16.50
Menüsalat oder Menüsuppe	5.50
Gambas al Ajillo Krevetten im Olivenöl, mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Petersilie	19.50

AUS DER PASTAWERKSTATT

Leicht pikante Zucchettisauce mit Burrata und Basilikum	
mit Tagliolini	26.50
mit Ravioli	31.50



VOM BUCHENHOLZGRILL

mit Holz aus den heimischen Wäldern

Filet rosa gebraten vom Rind aus der Region (CH, 160g) 51.50
mit Saison Prosecco Risotto und Marktgemüse

Entrecôte rosa gebraten vom Rind (CH, 180g) 44.50
mit hausgemachten Pommes frites und Marktgemüse

Lagerhausspiess vom Rind mit Speck (CH, 160g) 27.50
mit hausgemachten Pommes frites und Marktgemüse

Flank Steak vom Rind (CH, 200g) 31.50
mit hausgemachten Pommes frites und Marktgemüse

Thunfischfilet (Gelbflossen, FA071, 180g) 37.00
mit hausgemachten Pommes frites und Marktgemüse

St. Galler Bratwurst (CH, 160g) 17.50
mit hausgemachten Pommes frites und Marktgemüse

VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

Filet vom jungen Rind aus der Region (CH, 250g) 63.00
ab 2 Pers./Preis pro Person

Entrecôte vom jungen Rind aus der Region (CH, 250g) 46.50
ab 2 Pers./Preis pro Person

HAUSGEMACHTE BEILAGEN 9.00

Saison Prosecco Risotto, Pommes frites, Tagliolini, grüner Salat
Marktsalat, getrüffeltes Kartoffelstock, Verdure al forno

WOCHENDESSERT

Zitronen-Panna-Cotta mit Erdbeersauce 6.50

WEIN DER WOCHE

	75 CL	10 CL
Sancerre „ La Vigne Blanche“ <i>Henri Bourgeois, Loire, FRA, 2018</i>	62.00	8.80
Rubin Carnuntum <i>Gerhard Markowitsch, Cartuntum, Österreich, 2022</i>	59.00	8.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.