

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat von BIO Riem 🌿	13.50
Gepickeltes Gemüse Karamellisierte Kernen Orangendressing	
Ziegenfrischkäse-Walnuss-Frühlingsrolle 🌿	15.50
Thymianhonig Pastinaken-Espuma Stangensellerie	
Carne Cruda vom BIO Rind 🐄	23.50
Olivenöl Alpkäse Maggia-Pfeffer Sauerteig-Toast	
als Hauptgang 36.50	

Hauptgänge

Sautiertes Forellenfilet aus dem Val de Travers ➡	41.50
Hausgemachte Randen-Gnocchi Zitrone Federkohl	
Brasato al Barolo vom BIO Rind 🐄	38.00
Steinpilz-Risotto Schmorgemüse Röstzwiebeln	
Hausgemachte Randen-Gnocchi 🌿	32.50
Kresse-Pesto Burratini Randen-Chutney Geröstete Baumnüsse	
Grünes Süsskartoffel-Curry 🌿	29.00
Basmati Kaffir-Limone CH Kichererbsen	
Rinds-Burger mit Speck & Rauchracllettkäse 🐄	31.50
Serviert mit Provi-Pommes Frites & Salatbouquet.	
Knuspriger Gemüse-Hülsenfrüchte Burger 🌿	31.50
Serviert mit Provi-Pommes Frites & Salatbouquet.	

Dessert

Warmer Schokoladenschaum 🌿	9.50
Vanilleglace Caramel-Baumnüsse	
Leichtes Bratapfel-Tatar 🌿	11.50
Buchweizen-Crumble Verweine	

alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MWST, Take Away 2.5 % MWST