

### Apéro-Empfehlung

Hibiskusblüten-Eistee	5.50   7.90   13.80
Ingwer-Rosmarin-Eistee	5.50   7.90   13.80
Holger	12.00
Mount Rigi, Prosecco, Grapefruit, Eis	
Vaux Träublein alkoholfrei	7.00
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland	

### Weisswein

Sauvignon Blanc	8.90   62.00
Mandia Vell, Mallorca, Spanien, "Bio"	

### Rotwein

Chianti Classico "Filetta di Lamole"	9.50   67.00
Sangiovese, Fontodi, Toscana Centrale, Italien DOCG "Bio"	

### Aus dem Suppentopf

Topinambur-Suppe (vegan)	10.50   13.00
Rote Bete-Suppe mit einem Bärlauchschaum	10.50   13.00

### Leicht & Gsund - dazu servieren wir eine Menüsuppe

Petersilien-Couscous-Salat mit Orangen & Ricotta	24.50
Nüsslisalat classic mit Ei, Speck (CH), an einem Joghurtdressing	19.50
Salat-Bowl mit Parmaschinken (IT) & Mozzarella di Buffalo	26.00

### Mittagsspezial - dazu servieren wir eine Menüsuppe oder -salat

Rotbarschfilet (ATL) an einer Kräuterkruste dazu servieren wir Frühlingkartoffeln & Blattspinat	25.00
Salsiccia-Polpette (Rind, CH) mit hausgemachter Pasta an einer Tomatensauce	25.00
Frühlingsgemüse-Prosecco-Risotto unser Prosecco-Flauder-Risotto mit Frühlingsgemüse	25.00
Guancia di Vitello (CH) Kalbskopfbäggli an einem Rosmarin-Rotwein-Jus dazu servieren wir hausgemachte Tagliarini	34.00

### Dessert - dazu servieren wir einen Caffè oder Espresso

Tiramisù classico im Weckglas	8.00
Panna Cotta im Weckglas	8.00
Toblerone-Schoggimousse im Weckglas	8.00
Pastel de nata (lauwarm)	8.00