



VORSPEISEN

Sommersalat mit karamellisierten Pfirsichschnitzen
Avocado und Schlossberger (Käse) Limetten-Chili Dressing 16.50

Lauwarmer Geissenkäse vom Biohof Fischer Dagmersellen
auf buntem Blattsalat mit Apfel, getrockneten Tomaten,
Speck und Honig 17.50

Kalte Rüebli-Mangosuppe mit Kokosnussglace
mit gebratenen Crevetten auf Guacamole 16.50

Kurz gebratener Thunfisch mit Kalbfleischsauce,
Büffel-Mozzarella, Tomaten und Basilikum 21.50

Kalbs-Tatаре mit Granny Smith Süppchen, Brioche
Wachtelei und Eierschwämmchenragout 22.50

HAUPTGÄNGE

Geschmorter Rinder Short Rib mit Chimichurri
mit Kartoffelstock und kleinem Gemüse 39.50

SwissPrim Rindsfilet Stroganoff 45.50
Mandelreis oder hausgemachte Nudeln

SwissPrim Rindsfilet mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen
und Rucola an Balsamicojus, Oliven-Polenta und Gemüse 51.50

Angus-Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen 49.50
Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse

Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse 43.50

Gebratener Meerwolf auf Tomatenrisotto mit Oliven,
Cherry Tomaten, Auberginen Chips und Basilikumschaum 49.50

Hausgemachte Nudeln mit Rucola, Cherry Tomaten
und Eierschwämmen an Zitronenrahmsauce 31.50

Spaghetti mit Cherry Tomaten, Basilikum, Chili und Riesencrevetten 38.50
Variante ohne Crevetten 29.50

Gebratener Zander auf Erbsenpüree mit Eierschwämmen
Verjussauce und Venerereis 48.50

DESSERT

Port Käse vom Jumi 16.00

Schokoladenküchlein, (20 Min.) 15.50
mit Aceto Balsamico-Vanilleeis und Passionsfruchtsauce

Erdbeermousse mit Basilikumsorbet und marinierten Beeren 14.50

Aprikosenkompott mit Amarettocreme und Mandelglace 14.50