



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 Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	45.50
SwissPrim Rindsfilet mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola an Balsamicojus, Oliven-Polenta und Gemüse	51.50
Angus-Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	49.50
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 Variante ohne Crevetten	38.50 29.50
Gebratener Zander auf Erbsenpüree mit Eierschwämmen Verjussauce und Venerereis	48.50

DESSERT

Port Käse vom Jumi	16.00
Schokoladenküchlein, (20 Min.) mit Aceto Balsamico-Vanilleeis und Passionsfruchtsauce	15.50
Blaubeer-Muffin mit Ahorncreme und Tonkabohnenglace	14.50
Tiramisu mit marinierten Himbeeren und Sanddornsorbet	14.50