



## VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons und Datteln	14.50
Bunter Herbstsalat mit Nüssen, Apfel, gebratenem Kürbis Cranberry und Belper-Knolle an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette	16.50
Kürbissuppe mit Ingwer und Koreander und Amarettoschaum	10.50
Kurz gebratener Thunfisch mit Kalbfleischsauce Büffel-Mozzarella, Tomaten und Basilikum	21.50
Rinder Carpaccio mit Mesclunsalat, Cranberry Kompott gebratener Entenleber und Belper Knolle	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 und Scampi "Surf and Turf" Hummercremesauce, Pastinakenpüree 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 mit Eierschwämmen Mascarpone-Risotto mit Blaubeeren und Blattspinat	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 an Safran-Muschelsauce Orangen-Stock und Pak Choi	48.50

## DESSERT

Port Käse vom Jumi	16.00
Schokoladenküchlein, (20 Min.) mit Aceto Balsamico-Vanilleeis und Passionsfruchtsauce	15.50
Aprikosen-Streuselkuchen mit Amarettocreme und Mandel-Glace	14.50
Mango-Panna Cotta mit Kokosnuss-Espuma und Papaya-Sorbet	14.50