

13. MAI BIS 17. MAI

TAGESMENU

- MO** Fenchel Salsiccia Ragout
mit Casarecce & Parmesan
oder
Aubergine
mit Tomaten Sugo & Burrata
- DI** Rinds Hacktätschli
mit Purée Crécy, Röstzwiebeln & Jus
oder
Limonen Ricotta Ravioli
mit Salbei Butter, Rucola & Parmesan
- MI** Schweins Bäggli
mit Süsskartoffel Gratin
oder
Gemüse Tarte Tatin
mit Kresse & Pecorino
- DO** Elsässer Fleischkäse
mit Rösti, Spiegelei & Jus
oder
Blätterteig Raviolo
mit Pilz & Kohlrabi
- FR** Assiette de Poisson
mit Kartoffeln, Julienne Gemüse & Safran Schaum
oder
Blumenkohl Purée
mit Gemüse, Winter Spinat & Mandeln

DAILY SPECIAL

- MO** Fennel salsiccia ragout
with casarecce & parmesan
or
Eggplant
with tomato sauce & burrata
- TU** Beef meatballs
with puree crecy, roasted onions & jus
or
Lime ricotta ravioli
with sage butter, rocket & parmesan
- WE** Pork cheeks
with sweet potato gratin
or
Vegetable tarte tatin
with cress & pecorino
- TH** Alsatian meatloaf
with roesti, sunny side up egg & jus
or
Puff pastry raviolo
with mushrooms & cabbage
- FR** Assiette de Poisson
with potatoes, julienne vegetables & saffron foam
or
Cauliflower
with vegetables, winter spinach & almonds

Tagesmenu inkl. Salat oder Tagessuppe, Dessert 35.-
Tagesmenu vegi inkl. Salat oder Tagessuppe, Dessert 30.-
Nur Hauptspeise 29.-, Nur vegetarische Hauptspeise* 24.-

Daily Special incl. salad or soup of the day, dessert 35.-
Daily Special vegi incl. salad or soup of the day, dessert 30.-
Main course only 29.-, Main course vegetarian only* 24.-