










MO – SA 11.30 – 13.30 & 18.00 – 21.30 Uhr / Sonntag geschlossen




Salate

Grüner Salat   	mit Gojibeeren-Balsamico-Vinaigrette und Pekannüssen	CHF 9.50
Gemischter Salat an feinem Hausdressing 	mit gerösteten Kernen und pikanter Blätterteigstange	CHF 10.50
Nüsslersalat mit knusprigem Rohschinken, 	gebratenen Pilzen und glasierten Trauben	CHF 17.50
Caesar-Salat mit Eisbergsalat und Pouletgeschnetzeltem, Speck, Caesar-Dressing gehobelter Parmesan und hausgemachte Croutons	CHF 17.50 gr. CHF 21.50	
B5 Salat 	Gemischter Blattsalat mit Pouletstreifen und Sweet Chili Sauce	CHF 17.50 gr. CHF 22.50

Suppen

Tagessuppe <i>(gerne verraten wir Ihnen das heutige Angebot)</i>	CHF 9.50
Kürbiscrèmesuppe mit Curry und Ingwer   	CHF 10.50

Vorspeisen

Thunfischcarpaccio mit Maccadamianussöl 	geröstetem Sesam und Salatbouquet	CHF 17.50
Planted Tatar mit Salatbouquet  	serviert mit knusprigem Chiasamen-Gojibeeren-Brötchen	CHF 17.50 CHF 25.50
Rinds-Tatar mit hausgemachter Meersalzbutter und Wachtelei serviert mit lauwarmen Pitabrot	CHF 21.50 gr. CHF 29.50	
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados		






Vegetarisch & Fisch

Süsskartoffel-Linsen-Curry   	serviert mit Jasminreis und Randenchips	CHF 22.50
Sämiges Steinpilzrisotto mit gerösteten Haselnüssen  	und Cicorino rosso	CHF 22.50
Frische Burgdorfer Kürbis-Curry-Ravioli 	mit glasierten Äpfeln, Zimtrosinen und Kokosschaum	CHF 27.50
Planted Chicken an Preiselbeer-Mandelsauce  	mit gebratener Polentaschnitte und Rotkraut	CHF 26.50
In Butter gebratenes Lachsforellenfilet 	mit Kürbisrisotto und Kräuter-Öl	CHF 30.50

Fleisch

Hausgemachte, rosa gebratene Hirsch-Meatballs mit Butterspätzli, Äpfeln und Rotkraut	CHF 26.50
Rehpfeffer mit gebratenen Silberzwiebeln und Brotwürfeli Mit Butterspätzli, Rotkraut und glasierten Maroni	CHF 31.50
Im Pankomehl panierte Pouletbrust gefüllt mit Dörrpflaumen und Emmentaler Büffelmozzarella Portweinrisotto und Sous-vide gegarter Chicoree	CHF 27.50
Pferde-Entrecôte an Tasmanischer Bergpfeffersauce Mit grilliertem Romanesco und Berner Frites	CHF 36.50
Softiges Schweinssteak mit Pilzkruste an Cranberrysauce mit Rösti-Kroketten und Kürbisgemüse	CHF 26.50

Desserts

Hausgemachter Apfel-Birnenstrudel 	mit frischer Vanilleglace	CHF 10.50
Joghurt-Ahornsirupcrème  	mit Preiselbeeren und Nuss-Crumble	CHF 9.50
Hausgemachte Meringue mit Vermicelle 	und Doppelrahm	CHF 12.50
Eiskaffee mit 3 Kugeln Mocca-Eis und Rahm 		CHF 10.50
Glace		CHF 3.00
Frappé		CHF 9.50
<i>- Erdbeere, Vanille, Stracciatella, Schokolade, Café, Zitrone, Williams-Birne</i>		



**Informationen zu Allergenen oder anderen Zutaten,
die unerwünschte Reaktionen auslösen, können beim Personal eingeholt
werden!**

Wir achten bei der Auswahl unserer Lieferanten auf Regionalität, Nachhaltigkeit und gute Tierhaltung. Um die Qualität zu sichern, uns stets weiterzuentwickeln und Innovationen auf dem Markt zu erkennen, pflegen wir regelmässigen Kontakt zu unseren Partnern. Die Qualität unserer Produkte und eine gute Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten ist für uns eine Herzensangelegenheit

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Herkunftsdeklaration: Rind = CH, Schwein = CH, Geflügel = CH Wild = D Thunfisch = PHL Lachsforelle = CH