

Vorspeisen

Kellersalat 9.50

Saisonale Blattsalate
mit saisonalen Garnituren**

Tomatensuppe 9.50
«Bloody Mary»**

Warmer Geissenkäse
17.50

Mit Linsensalat in Trauben-
kernöl-Balsamico dazu Baum-
nuss und Kernenpesto**

Rindstatar mit 18.50
Italienischem
Hartkäse* **

Ceviche 18.50

Peruanisches Nationalgericht
mit rohen Jakobsmuscheln. **

Hauptspeisen

Spaghetti 25.00

an Spargel-Baumnuss-Sauce
dazu Pecorino

Venere-Reis 27.00

mit Saisongemüse-Bouquet
und Safransauce.**

Lammkarree 38.00

an Minzen-Chili-Frühlings-
zwiebel-Salsa auf
Süsskartoffelpuffer* **

Fischknusperli 28.00

mit Schelferen und
Hausgemachter Tartarsauce

André's 34.00

Hackbraten

Serviert an Portweinjus mit
Saisongemüse und Beilage
nach Wahl

Mistkrazierli 38.00

mit Saisongemüse* **
Dauert 35 Min.

Trocken 56.00

**gereiftes Natura-
beef Entercôte**

ca. 280 g vom Bauernhof
Bernhard Kohler in Hottwil.
Serviert mit Saisongemüse und
Beilage nach Wahl.* **

Rindstatar mit 28.00

Italienischem
Hartkäse* **

Beilagen:

Schelferen (frittierte
Kartoffelschnitze)

Süsskartoffelpuffer

Venere-Reis

Desserts

«Grüne-Fee» 11.50
Parfait

mit Pistaziencrumble**

Süssmost- 12.50
Crème-Brûlée**

Rhabarber-Apfel- 13.50
Crumble

mit Vanilleglacé**

Warmes 14.50
Schoggichüechli

Mit flüssigem Herz –
unser Trudelteller Klassiker.

* Laktosefrei

** Glutenfrei

Unsere Lieferanten:

Fleisch: Müller Baden (CH),
Lamm: Australien

Fisch: Bianchi, Zufikon

Früchte Gemüse: Jehle, Melligen

Käserolle: Yumi, Boll