

LUNCH SPECIALS

Caesar Salad Lattichsalat, Cherrytomaten, Croutons, knuspriger Speck, Sbrinz, Knoblauch-Sardellen-Dressing	16
Beef Tatar Rindstatar angemacht, Toastbrot, Kräuterbutter, Essiggemüse	26
UMA Burger Briochebun, Swiss Angus-Rind, Raclettekäse, Kopfsalat, Speck-Mayonnaise, Schmorzwiebeln, Essiggurken, Pommes Frites	28
Cordon bleu vom Schwein Serviert mit Pommes frites oder Salat	33
Ramon Untersanders Polpette Hausgemachte Tagliatelle / Tomatensauce / Hackbällchen	24

À LA CARTE

Blattsalat / Blutorange / Mandel  Blattsalat / Nüssler / Blutorangen-Dressing Ziegenfrischkäse / Gewürzmandeln	15 22
Tagliatelle / schwarzer Trüffel / Rosenkohl  Hausgemachte Tagliatelle / Trüffelsauce schwarzer Trüffel / sautierte Rosenkohlblätter	22 36
Zander / Sauerkraut / Buttermilch Sautiertes Zanderfilet / Champagnerkraut Buttermilchsauce mit Schnittlauchöl / Speckcrumble	26 42
Swiss Black Angus Rindsfilet 180g Süsskartoffel-Muffin / Pak Choy / Sauce Béarnaise	58
Kalbskotlette «Tomahawk» Pommes Allumettes / Rahmlauch / grüne Pfeffersauce Kräuterbutter 30 Minuten Wartezeit auf Wunsch tranchiert zum Teilen	66

SWEETS

Schokolade / Sauerrahm / Karamell Schokoladenkuchen / Dulcey-Karamellmousse Sauerrahmglace	14
Brandteig / Haselnuss / Tonkabohne Brandteig / Haselnuss-Creme Tonkabohnen-Rum-Glace / geröstete Haselnüsse	15
Grapefruit / Rooibos / Joghurt Grapefruit-Rooibos-Sorbet / Rooibos-Creme / Grapefruit-Joghurt	16
Affogato nach Art des Hauses Weisse Kaffeeglacé / Rahm / übergossen mit einem heissen Espresso	9.5

DIENSTAG

Hausgemachte Rigatoni / Spinat / Cherrytomaten / Sbrinz Haselnüsse 	22
Fleischkäse / Spiegelei / Kartoffelwedges / Mangold / Senf	24

Business Menu

Salzige Kaffeemousse / Pastrami / Zupfsalat / gepickeltes Gemüse ***	
Schweinsschnitzel Wiener Art / Rosmarinkartoffeln / Karotten Erbsen	39

MITTWOCH

Hausgemachte Rigatoni / Spinat / Cherrytomaten / Sbrinz Haselnüsse 	22
Pouletgeschnitzeltes / Wildreis / Zucchetti / Kräuterrahmsauce	24

Business Menu

Salzige Kaffeemousse / Pastrami / Zupfsalat / gepickeltes Gemüse ***	
Schweinsschnitzel Wiener Art / Rosmarinkartoffeln / Karotten Erbsen	39

DONNERSTAG

Hausgemachte Rigatoni / Spinat / Cherrytomaten / Sbrinz Haselnüsse 	22
Glasierte Kalbsbrustschnitte / Kräuter-Kartoffelstampf glasierter Kohlrabi	24

Business Menu

Salzige Kaffeemousse / Pastrami / Zupfsalat / gepickeltes Gemüse ***	
Schweinsschnitzel Wiener Art / Rosmarinkartoffeln / Karotten Erbsen	39

FREITAG

Hausgemachte Rigatoni / Spinat / Cherrytomaten / Sbrinz Haselnüsse 	22
Sautierte Makrele / Trüffelrisotto / Fenchel / Weissweinsauce	24

Business Menu

Salzige Kaffeemousse / Pastrami / Zupfsalat / gepickeltes Gemüse ***	
Schweinsschnitzel Wiener Art / Rosmarinkartoffeln / Karotten Erbsen	39