

LUNCH SPECIALS

Caesar Salad Lattichsalat, Cherrytomaten, Croutons, knuspriger Speck, Sbrinz, Knoblauch-Sardellen-Dressing mit sautierte Pouletbruststreifen	16 + 8.0
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
Caramelle di ricotta e spinaci Gefüllte Ricotta Ravioli mit Spinat an Salbeibutter	29

À LA CARTE

Blattsalat / Birne / Baumnuss Blattsalat / Birne-Sherry-Dressing / karamellisierte Baumnüsse eingelegte Birnen	15 22
Tagliatelle / Morchel / Spinat Hausgemachte Tagliatelle / sautierte Morcheln / junger Blattspinat / Cognac Morchel Sauce auf Wunsch auch vegan	22 36
Kabeljau / Bierrettich / Sanddorn Konfiertes Kabeljau / glasierter Bierrettich knusprige Reisbällchen / Sanddornschaum	26 42
Swiss Black Angus Rindsfilet 180g Bärlauch Pommes Dauphines / gedämpfte Kohlraben / Karottenpüree / Rosmarinjus	58
Kalbskötlette «Tomahawk» Pommes Allumettes / Bunter Mangold / Weisser Spargel / Rhabarber Jus 30 Minuten Wartezeit auf Wunsch tranchiert zum Teilen	66

SWEETS

Apfel / Karamell / Calvados Lauwarmer Apfelkuchen / Karamellglace / Calvadosschaum / Zimtcrumble	14
Banane / Dulce de Leche / Gützli Bananensorbet / Dulce de Leche Mousse / Knuspergützlilboden / karamalisierte Bananen	15
Schokolade / Sauerkirsche / Milch Schokoladen-Bayrischcreme / Fior di Latte / Sauerkirsch-Ganache Tonkabohnen-Sablés	16
Affogato nach Art des Hauses Weisse Kaffeeglacé / Rahm / übergossen mit einem heissen Espresso	9,5

DIENSTAG

Chili sin Carne / Reis / Sauerrahm	22
Chili con Carne / Reis / Sauerrahm / Frühlingszwiebel	24
Business Menu	
Schmorzwiebelmousse / Haselnuss / Eigelbcreme ***	
Duo vom Rind / Sauce Hollandaise / knusprige Polentariegel / Frühlingsgemüse	39

MITTWOCH

Chili sin Carne / Reis / Sauerrahm	22
Bärlauchbratwurst / Zwiebelsauce / Ofenkartoffel / glasierte Pfälzerkarotten	24
Business Menu	
Schmorzwiebelmousse / Haselnuss / Eigelbcreme ***	
Duo vom Rind / Sauce Hollandaise / knusprige Polentariegel / Frühlingsgemüse	39

DONNERSTAG

Chili sin Carne / Reis / Sauerrahm	22
Hausgemachte Rigatoni / Pulled Beef / Kirschtomaten / Mozzarella	24
Schmorzwiebelmousse / Haselnuss / Eigelbcreme ***	
Duo vom Rind / Sauce Hollandaise / knusprige Polentariegel / Frühlingsgemüse	39

FREITAG

Chili sin Carne / Reis / Sauerrahm	22
Fish'n'Chips / Saibling & Zander / Coleslaw Salat	24
Schmorzwiebelmousse / Haselnuss / Eigelbcreme ***	
Duo vom Rind / Sauce Hollandaise / knusprige Polentariegel / Frühlingsgemüse	39