



Vorspeisen

Grüner Saisonsalat <i>mit gerösteten Kernen und Baumnusssplittern</i>	8
Chrüsimüsisalat <i>mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei</i>	10
Nuss-Crostini mit gebackenen Tomaten <i>mit einem Salatbouquet</i>	12
Hausgeräucherte Bangerter Karpfenfilets <i>auf grilliertem Auberginencarpaccio mit Joghurt-Basilikumglace</i>	17
Rübeli-Ingwercrèmesuppe <i>mit Schlagrahm und Currygranola</i>	11

Hauptspeisen

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Brie, Aprikosenchutney und Vorderschinken <i>dazu Kroketten und Gemüse</i>	28
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	39
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschti und Gemüse</i>	38
Legehennen- oder Bratkäse-Burger im Kräuterbrötli mit caramelisierten Madeirazwiebeln und hausgemachtem Ketchup <i>dazu gebackene Kartoffelspalten</i>	27
Rindfleisch-Speck-Spiessli <i>dazu Zucchetti-Käsetätschli und Chnobli-Kräuterdip</i>	32
Forellenfilets mit Wermut aus dem Ofen <i>auf Zucchetti-Trockentomatensalat dazu gebackene Kartoffelspalten</i>	38
Hausgemachte Falafel <i>mit Tzatziki auf Bohnen-Mandelgemüse</i>	26
Zucchetti-Käsetätschli <i>auf sautierten Tomaten dazu Chnobli-Kräuterdip</i>	27
Hausgemachte Pasta mit oder ohne Fleisch <i>nach Tagesangebot</i>	22 / 19



**„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen“**

Winston Churchill

Desserts

Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Melonenparfait <i>mit hausgemachtem Pistazien-Prussiens</i>	12
Benedicts Empfehlung	Tagespreis
Zitronenmelisse Panna cotta <i>mit flambierten Heidelbeeren</i>	10
Hausgemachte Glace <i>Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer</i> <i>Fruchtglace/-sorbet nach Angebot</i>	pro Kugel 4 mit Rahm plus 1
Bäremüntschi <i>Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung</i>	pro Stück 2
Café deluxe <i>Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche</i>	9