






Vorspeisen

  Bunter Blattsalat	9
 Tomatensalat mit Miniburrata, Basilikum und Zwiebeln	12
Hirschsalsiz mit Nufener-Alpkäse	26
 Mariniertes Lachs auf Wakamesalat und Wasabimayonaise	26
 Jörg's Pimp my Tatar	32 / 42

Der Klassiker neu und ganz anders interpretiert! Nicht fein geschnitten wie beim klassischen Tartar.




Suppen

 Curryschaumsuppe mit Maultaschen	21
  Gazpacho mit Mini- Burrata	16

Hauptgänge

Prättigauer Chnödli mit Kartoffelstock und Gemüse	28
Maispoulardenbrust im Rohschinkenmantel auf Spinat-Nudeln	32
Schweins-Cordon-bleu mit Nüdeli und Gemüse	39
 Steak vom Säuli mit Chriüterbutter , Gemüse und Rösti	28
Geschmorte Schweins-Kopfbacken mit Kartoffelstock und Gemüse	39
Glasierter Lachs auf frischem Spinat und Kartoffelküchlein	38
 Knuspriges Zanderfilet auf Tomaten-Cipolotti mit Rösti	35
 Scampi-Rösti	39
Rindsfilet mit Kräuterbutter und Spinat-Taglierini	68
 Pikante Pouletflügeli mit Chnoblilbrot und Currymayonnaise	28
 Hausgemachte Tagliolini mit Steinpilzen	28
 Schpäck-Röschi mit Chääs und Spiegeleier  ohne Schpäck	25
Capuns mit Bärghääs überbacken  vegi ohne Salsiz	32

Dessert

Gerührtes Eiskaffee	14
 Karamellköppli mit Rahm	12
 Zartbitter-Schokoladenmousse mit Himbeeren	15
Cremeschnitte... wenn der Chef Bock hat...	12
 Glace pro Kugel (Vanille, Schoggi, Mocca, Joghurt, Zitrone, Erdbeer & Mango)	3.80