

# Speisekarte

## LA GRANDE BOUFFE

(AB 6 PERSONEN)

Unkompliziertes Schlemmen unter Freund\*innen. Wir servieren, in drei Staffeln, mindestens 6 verschiedene kalte, lauwarme und warme Speisen in Schüsseln und auf Platten.

Wir stellen sie jeweils zur Selbstbedienung in die Mitte des Tisches.  
Inklusive Dessert.

CHF 56 PRO PERSON.  
KANN BIS 20:30 BESTELT WERDEN.

*Au Nord*

### INFORMATION:

Wir servieren Schweizer Fleisch und Fisch. Die Gerichte sind hausgemacht. Das Brot & Gebäck stammt von der Bäckerei Sterchi.  
Bei Allergien beraten wir sie gerne. Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer.

## ZUM TEILEN UND ALLEINE GENIESSEN

<b>Plättli</b>   Gepickeltes Gemüse, Oliven & Dörrtomaten, mariniertes Parmesan, Hausbrot	CHF 15
<b>Wurst</b>   Emmentaler Rohesswurst, Hausbrot	CHF 8
<b>Oliven &amp; Dörrtomaten</b>   marinierte Oliven & Dörrtomaten im Glas, Hausbrot	CHF 7
<b>Käse</b>   marinierte Parmesanbröckli im Glas, Hausbrot	CHF 8
<b>Humus</b>   Hausgemachte Kichererbsencreme mit Olivenöl und Paprika	CHF 11

## VORSPEISEN UND KALTE SPEISEN

<b>Suppe</b>   Tagesangebot	CHF 9.5
<b>Haussalat</b>   Gemischte Blattsalate, Dörrtomaten-Dressing, geröstete Kernen, Oregano	CHF 12
Dazu Ziegenkäse-Crostini mit Thymian und Honig	CHF 7.5
<b>Kreuz und Quer</b>   Lauwarmes Spargelküchlein, Zwiebelconfit, Kräutersalätli, Zitronendressing	CHF 14
<b>Klassiker</b>   Geräucherte Lachsforellentatar, Dill, Zitrone, Kapern, Gurken-Radieschen-Mayo, gepickelte Radieschen, Briochetoast	Vorspeise CHF 18    Gross CHF 26

## HAUPTGERICHTE

### “TOUJOURS“

**Kraut & Knolle** | Chili-Röstiwaffel, Onsenei, Bärlauch-Hollandaise, Frühlingsgemüse, Zwiebelconfit, confierte Cherrytomaten **CHF 35**

**Carte Blanche** | Kalbs-Spareribs, Honigchiliglasur, Limetten-Ofenkartoffeln, Frühlingsgemüse, Kräuter-Creme fraîche **CHF 44**

### “SAISON“

**Ohne Tier (vegan)** | Spargeltempura, Limetten-Ofenkartoffel, Spinat-Gemüsesalat, Zitronendressing, Sesam-Mayo **CHF 33**

**Animalisch** | Flat Iron Bio Rind, Jus, Weisswein-Parmesan-Risotto, Spargeln, confierte Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln **CHF 41**

**Du Nord au Sud** | Rubiger Lachsforellenfilet, Zitronenbutter, Weisswein-Parmesanrisotto, Spargeln, Bärlauch-Hollandaise, Cherrytomaten, Frühlingszwiebel **CHF 41**

## HAUPTGERICHTE

### “MAINTENANT“

- Aus dem Garten** | Blumenkohlschnitzel, Tatarsauce, Rübli-Kichererbsenmus, Kefen, Frühlingszwiebeln **CHF 28**
- Von der Metzgerin** | Grillspiessli, Jus, Ofenkartoffeln, Kräutersauerrahm, Weisskabissalat **CHF 29**
- Pasta e basta** | Fusilli, Weissweinrahmsauce, Spargel, Pistazien, Kresse **CHF 27**
- Surprise et solidarité** | Überraschung, vegetarisch möglich **CHF 23**

## DESSERT UND DIGESTIV

<b>Im Glas</b>   Holundercreme, Rhabarberkompott, Streusel, Minzchiffonade	CHF 10
<b>Clafoutis</b>   Cashewclafoutis, Sauerkirschen, caramelisierte Cashews	CHF 8.5
<b>Schokolade</b>   Pralinékuchen, Chili-Sauerkirschenkompott, Vanilleglace, Rahm, Schoggistreusel, (vegan oder glutenfrei möglich, ca. 15 Min.)	CHF 12.5
<b>Café complet</b>   Pralinéwürfel, Creme, Gützi, dazu Kaffee, Espresso oder Tee	CHF 15

### “ZUGABE“

<b>Grappa</b> Essenza Valtelina 41°, 2 cl	CHF 9.5
<b>Brandy</b> de Jerez Reserva 36°, 2 cl	CHF 9
<b>Obstbrand</b> Brennerei Schwab Oberwil 42°, 2 cl (Mirabelle, Quitte, Vieille Prune)	CHF 9.5