

## Vorspeisen

<b>Sommersalat</b>	<b>14.00</b>
Champagner-Vinaigrette	
mit Rauchfisch	<b>18.00</b>
mit Pouletbrust	<b>18.00</b>
<b>Kalbsstatar</b>	<b>klein 18.00</b>
Façon Schöngrün	<b>gross 28.00</b>
<b>Gazpacho</b>	<b>12.00</b>
Rucola, Focaccia	

## Hauptgerichte

<b>Buntes Gartengemüse</b>	<b>22.00</b>
Polenta	
<b>Tagesfisch</b>	<b>28.00</b>
Pomme Allumettes   Spinat   Beurre Blanc	
<b>Kalbs-Saltimbocca</b>	<b>27.00</b>
Linguine   Tomatensugo	

## Dessert

<b>Tagesdessert</b>	<b>7.50</b>
<b>Blaubeeren Tiramisu</b>	<b>9.00</b>
<b>Käsebrett</b>	<b>17.00</b>
Affineur Christoph Bruni   Garnituren	

## Getränke

### Bänz

Apfel | Apfel & Traube | Apfel & Cassis 5.00

### Softdrinks

Schorle | Cola | Cola Zero | Bitter Lemon | Tonic Water 5.00

### Sirup

Mate | Sauerkirsche | Tonkabohne-Rhabarber 4.00

### Schaumwein

«Emozione», Villa Franciacorta Brut 13.00

Ruinart Rosé 17.00

### Weisswein

Chardonnay 2016 8.50

Weingut Giauque, Bielersee  
Bielersee, Schweiz

L'Hortus Bergerie, Cuvée Blanc 2015 9.00

Yves et Martin Orliac  
Languedoc, Frankreich

### Rotwein

Merlot Baiocco 2014 9.00

Merlot, Guido Brivio  
Tessin, Schweiz

### Bier

Gurtenbier Bäregold 5.00

Feldschlösschen Alkoholfrei

### Heissgetränke

Espresso | Kaffee 5.00