

## Vorspeisen

Wintersalat 14  
Champagner-Vinaigrette

Kalbstatar mit Brioche 18 / 28

Sellerie 24  
Baumnuss | grüner Apfel

## Suppe

Schwarzwurzelsuppe 12

Tagessuppe 9

## Hauptgänge

Kalbs Cordon Bleu 38  
Berner Frites | Gartengemüse

Nose-to-Tail 45  
Um alles von einem Tier zu verarbeiten, beziehen wir jeweils eine komplette Hälfte eines Tieres. Gerne wird unser Service Sie über das Stück welches im Moment angeboten wird informieren.

Tagesfisch 31

Rande 30  
Gerste aus dem Fruchtländli des Zentrum Paul Klee

## Dessert

Tagesdessert 8

Empfehlung des Patissiers 17

Schokoladen Creme Brûlée 12  
Nuss | Apfel

Käsebrett 17  
Affineur Christoph Bruni | Garnituren