



# MITTAGSKARTE

23. Dezember 2024 - 5. Januar 2025

## VORSPEISEN

---

<b>BUNTER BLATTSALAT</b>	12
Herbstgemüse   Granola   Balsamico	
<b>NÜSSLERSALAT</b>	13
Ahorn-Senfdressing   Baumnüsse   Kürbis	
<b>GESCHMORTE RANDEN</b>	15
Stracciatella   Kapern   Orangen	
<b>GEBEIZTE LACHSFORELLE</b>	19
Kohlrabi   Shiso   Buttermilch	
<b>SELLERIE-APFELCRÈMESUPPE</b>	15
Nussbutter   Haselnuss   Schnittlauch	
<b>TATAR VOM „HANDSELECTED SWISS BEEF“ 70g   140g</b>	28   38
gratiniert mit Café de Paris   Brioche + Remy Martin, Calvados, Whisky	+4

## HAUPTGÄNGE

---

<b>WALDPILZ RISOTTO</b>	26   37
Pekannuss   Parmesan   fermentierter Knoblauch	
<b>TRÜFFELPASTA</b>	39
Grana Padano   Wintertrüffel   Sprossen	
<b>ALPSTEIN POULET SUPRÊME</b>	38
Kartoffelmousseline   Bundkarotte   5-Spice Jus	
<b>SCHWEIZER ZANDERFILET</b>	42
Weisswein-Risotto   Hokaido-Kürbis   Vanille	
<b>HAUSGEMACHTE RIGATONI MIT GOLDEN SHRIMPS</b>	43
Hummerbisque   Knoblauch   Fenchel	
<b>GESCHMORTE RINDBÄCKLI</b>	42
Süsskartoffel   Ahornsirup   Federkohl	
<b>RINDSENTRECÔTE WÜRFEL MIT RAHMSAUCE</b>	39
Tagliolini   Saurer Halbrahm   wilder Brokkoli	
<b>CASINO BURGER HANDSELECTED SWISS BEEF</b>	34
BBQ-Sauce   Brioche Bun   Berner Frites	
<b>WALNUS-CHEDDAR BURGER</b>	29
BBQ-Sauce   Toggenburger Käse   Berner Frites	

## DESSERTS

---

### PÂTISSERIEVITRINE

Tagesangebot

<b>GLACE NACH TAGESANGEBOT</b>	4   7   10
--------------------------------	------------

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.