

# Menu du midi

## Amuse bouche



Demeter-Rüebli aus der Kohle  
Sonnenblumenkern-Hummus, Minze aus dem Garten  
*Carotte Demeter cuit dans le charbon*  
*Houmous de graines de tournesol, menthe du jardin*



Handgemachte Gnocchi  
Fenchel, Ziegenfrischkäse, marinierte Birne  
*Gnocchi faits maison*  
*Fenouil, fromage de chèvre, poire marinée*  
oder/ou

Fettuccine mit hausgemachtem Sauerkraut  
Peperoni-Rahmsauce  
*Fettuccine avec notre choucroute maison*  
*Sauce à la crème, poivrons conservés*



Ragout vom BIO-Rind aus Schüpfenried  
Butterspätzli, sautiertes Frühlingsgemüse  
*Ragout de bœuf BIO de Schüpfenried*  
*Spätzli au beurre, legumes printaniers sautés*  
oder/ou

Sellerie im Ofen gebacken  
Kartoffelpüree, junger Blattspinat  
*Sellerie cuit au four*  
*Purée de pommes de terre, épinards en branches*



Rhabarber-Crumble  
Kamillen-Krokant, Buttermilch-Glace  
*Crumble de rhubarbe*  
*Croquant de camomille, glace au babeurre*

---

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)