

## PLATS DU JOUR

<b>SALAT ODER SUPPE</b> zu den plats du jour	3.50
<b>SPAGHETTI</b> weisse bohnen, speck, miesmuscheln, rahm	18.00
<b>SKREI</b> nordost atlantik / dukkah, zitronen, fenchel, couscous	23.50
<b>RINDSRAGOÛT</b> holzenfleisch ennetbürgen / schmorgemüse, polenta	24.00
<b>ARANCINI</b> mozzarella, tomatensauce	16.50
<b>OMELETTE</b> schinken, käse, champignons	19.50
<b>CHICKEN PIE</b> the pie shop, zürich / cole slaw	19.50
<b>RINDSPAILLARD</b> holzenfleisch, ennetbürgen / kartoffeln, rucola	32.00
<b>FORELLE</b> glauser, bachs / bio / ganz, rosinen, piemonteser haselnüsse, pilawreis	31.00
<b>GIN-ZWICKER</b> mikas zh / bio / bratkartoffeln, zwiebeln	19.00
<b>CHARCUTERIE</b> gemischt / oliven, geröstete focaccia	26.00
<b>AUSTERN</b> niederlande / wildfang	6 stk 28.50
<b>KÄSETELLER</b> rigi alpkäse, vacherin mont d'or, alp grava geisskäse, brique de brebis, blues, fruchtebrot	26.00
<b>TAGESSUPPE</b> gross	12.00
<b>MARKTSALAT</b> in der schüssel / blattsalate, gemüse, hausdressing	14.00

## DESSERT

<b>MINI-DESSERT</b> hausgemacht	3.00
<b>DESSERTS</b> siehe dessertkarte	