



VORSPEISEN ENTREES

Blattsalat veg+ lf
Mixed lettuce salad veg+ lf
9

Tagessuppe
Soup of the day
10

HAUPTSPEISEN MAINS

Wagyu x Simmentaler Rind Tajine gf lf
Wagyu x Simmentaler beef tajine gf lf
Aprikose | Pilaw Reis
apricot | pilau rice
32

Kabeljau gf
Cod gf
Kaffir Limetten Sauce | Bratkartoffeln | Ofengemüse
kaffir lime sauce | sautéed potatoes | oven vegetables
28

Flankensteak gf
Flank steak gf
'Second Cut' vom Rind, 24 Stunden sous-vide gegart
second cut of beef, cooked 24 hrs sous vide
Mango Chili Sauce | Bratkartoffeln | Ofengemüse
mango chili sauce | potatoes | oven vegetables
34

Riesling Bratwurst gf
Riesling sausage gf
Bratkartoffeln | Honig Senf Crème | Sauerkraut
potatoes | honey and mustard cream | sauerkraut
25

Gemüse Curry veg+ lf gf
Vegetable curry veg+ lf gf
Frutiger Tempeh | Pilaw Reis
Frutiger tempeh | pilau rice
26

veg | vegetarisch *vegetarian* **veg+** | vegan *vegan*
gf | glutenfrei *gluten-free* **lf** | laktosefrei *lactose-free*
Bitte fragen Sie unsere Crew betreffend Unverträglichkeiten.
Please ask our crew regarding food allergies.

Fleisch *meat* – Schweiz *Switzerland*
Kabeljau *cod* – Nordostatlantik *Northeast Atlantic*

Champagne Laurent-Perrier 16
Chasselas Vully 7
urban.GV Grüner Veltliner 9
Gargalo Treixadura, Albariño 9
Pinot Noir Vully 9
Le B Par Maucaillou Moulis 8
Caudios Syrah, Genache 10

Tafelwasser gefiltert und gekühlt.
Still 50cl | 100cl 4 | 6
Prickelnd 50cl | 100cl 5 | 6
Lemonade 30cl 6
Hausgemacht mit frischer Zitrone
und Rohrzucker.
Iced Mint Tea 30cl 5
Hausgemacht mit echter Nana-Minze.
Mit oder ohne Rohrzucker.

Grapefruitsaftschorle 30cl 5
Apfelsaftschorle 33cl 6
Coca-Cola Original | Zero 33cl 6
Indian Tonic Schweppes 20cl 6