



VORSPEISE

Kalbsvitello (G)

mit Forellencrème und eingelegtem Gemüse 24.-

Blumenkohlsalat (G, VG)

auf Kichererbsenmus und Walnussdukkah 19.-

Bunter Tomatensalat (G, VG)

mit Basilikumsorbet 18.-

Sommerlicher Blattsalat (G, VG)

mit Früchten und Hausdressing 14.-

Tagessuppe

Frage das Personal 12.50

Zu unseren Vorspeisen begleiten wir Sie mit frisch gebackenem Brot





HAUPTGANG

Geschmorte Aubergine (G, VG möglich)
mit Linsencrème, Hirtenkäse und Joghurtsauce 32.-

Schweine Rippchen (Spare Ribs)
mit BBQ-Sauce, Baked Potatoe mit Sauerrahm und Krautsalat 39.-

Forelle meunière (G)
mit Kräuterschaum, Weissweinsrisotto und geschmorten Tomaten
38.-

Hausgemachte Pasta Mafaldine (VG möglich)
mit Erbsencrème, Rucola, Cherrytomaten und Sbrinz 29.-

Rindshohrückensteak vom Beefer 250g (G)
mit Kräuterbutter, Pommesfrites und Sommergemüse 56.-

Kalbskotlett vom Beefer 250g (G)
mit Kräuterbutter, Pommesfrites und
Sommergemüse 58.-





Dessert

Mag zwar nümme aber...

3 kleine süsse Verführungen aus der Küche 8.-

Aprikosensorbet

mit Quarkschaum und Aprikosen-Thymiankompott 16.-

Rosmarin Crème-Brulée (G, VG)

mit flambiertem Pfirsich 14.-

Altstadt Brownie

mit Sauerrahmglace und frischen Beeren 12.-

Frauenhof Cheesecake

mit frischen Beeren 9.50

Affogato

Frisch aufgebrühter Espresso mit Vanilleglace 8.50

Glace von Glatz Balnot pro Kugel (G)

Arve, Vanille, Schokolade, Erdbeer-Joghurt, Café, Stracciatella,
Aprikosensorbet, Zitronensorbet 5.50

Sorbets (VG)





Informationen

Gerne darfst du bei unserem Personal nachfragen, falls du
Informationen zu den Zutaten unserer Gerichte wissen
willst

Allergien: G= Glutenfrei, VG= Vegan

Fleisch, Fisch, Milchprodukte sowie Brot und Backwaren
sind ausschliesslich aus der Schweiz.

Alle Preise sind inkl. 8.1% MwSt. und in Schweizer Franken

