



# Speisekarte

Warme Küche: 18.00 – 21.30

## VORSPIEL

Kleinigkeiten zum Teilen, Kombinieren  
oder alleine Geniessen.

- |   |       |
|---|-------|
| <b>NR. 1</b>  | 13    |
| Hausgemachte Waldpilzterrine, Preiselbeerrahm,<br>Radicchio-Salat & Himbeer-Vinaigrette             |       |
| <b>NR. 2</b>  | 9     |
| Blattsalat, karamellierte Kerne,<br>Gemüstreifen & Hausdressing                                     |       |
| <b>NR. 3</b>  | 10    |
| Randensuppe mit knusprigen Maispops   |       |
| <b>NR. 4</b>  | 12    |
| Ziegenkäse im Blätterteiggipfeli, Birnenchutney,<br>knackiger Blattsalat                            |       |
| <b>NR. 5</b>  | 15    |
| Feingeschnittenes Rindfleischtartar, Zwiebeln,<br>Cornichons, Kapern & geröstetes Hausbrot vom Beck |       |
| <b>NR. 6</b>  | ab 10 |
| Der Gruss aus der Küche. Wöchentlich neu,<br>täglich frisch. Wir geben gerne Auskunft.              |       |

**WIR SERVIEREN KLEINIGKEITEN,  
HAUPTMAHLZEITEN ODER MEHRGÄNGIGE  
MENÜS. AUCH ZUM TEILEN. NACH LUST,  
HUNGER UND LAUNE. BON APP UND PROST!**

## HAUPTAKT

Hauptmahlzeiten zum Teilen, Tauschen  
oder alleine Geniessen.

- |   |    |
|---|----|
| <b>PASTA &amp; AMORE</b>  | 25 |
| Thymian-Honig-Tagliatelle, Ziegenfrischkäsesauce,<br>geröstete Baumnüsse & Birne                                    |    |
| <b>AUS DEM WASSER</b>   | 33 |
| Pochierte Forellenfilets, Weissweinsauce,<br>Salzkartoffeln & Wintergemüse  |    |
| <b>KRASS BRASS</b>  | 32 |
| «Boeuf bourguignon»<br>Im Rotwein gegartes Rindfleisch mit Champignons,<br>Karotten & Schalotten, Knoblauchbaguette |    |
| <b>ANIMALISCH</b>   | 34 |
| Luganighe mit Oliven & Trockentomaten, Jus,<br>Rotweirisotto & Wurzelgemüse aus dem Ofen                            |    |
| <b>RÜBIS &amp; STÜBIS</b>   | 19 |
| Eine hausgemachte Überraschung zum<br>Studententarif. Täglich anders, täglich frisch.                               |    |
| <b>TATAR, TARTARE &amp; TARTAR</b>  | 35 |
| Feingeschnittenes Rindfleisch, Zwiebeln,<br>Cornichons, Kapern & geröstetes Hausbrot vom Beck                       |    |
| <b>ROH MACHT FROH</b>   | 23 |
| Marktsalat, karamellierte Kerne, Gemüstreifen,<br>Hausdressing, Geisskäse-Crostini & Thymianhonig                   |    |
| <b>VEGETARISCH</b>  | 27 |
| Kartoffeltaler mit Pilzfüllung, Preiselbeeren,<br>Federkohl & Kichererbsen, Sesam-Joghurtsauce                      |    |

## AU SUD

Unsere saisonale Genussidee für Gruppen, Grüppchen und fürs Tête-à-Tête. Wir servieren ein Dreigangmenü, wenn nicht anders gewünscht mit einer passenden Weinbegleitung.

### WALDPILZTERRINE

Preiselbeerrahm, Radicchio-Salat  
& Himbeer-Vinaigrette

*1 dl L'Ouverture, 2015 | Visp, Wallis, CH |  
Sylvaner, Gewürztraminer, Chardonnay, Chasselas |  
Mario & Chosy Chanton*

/

### BOEUF BOURGUINON

Im Rotwein gegartes Rindfleisch mit Champignons,  
Karotten & Schalotten, Knoblauchbaguette

oder

### THYMIAN-HONIG-TAGLIATELLE

Ziegenfrischkäsesauce,  
geröstete Baumnüsse & Birne

*1 dl Vogu 2015 | Languedoc, F |  
Carignan, Grenache & Mourvedre |  
Alexandra, Franziska & Chantal Marty*

/

### SÜSSMOST PARFAIT

Apfel, Caramel, Mandel

*1 dl Flowerpower, 2015 | Rust, Burgenland, A |  
Traminer Spätlese |  
Günter & Regina Triebaumer*

## PREISE

Fleischiges Abendmenü	49.-
Vegetarisches Abendmenü	42.-
dazu Weinbegleitung	21.-
und WfW Wasser	3.-

## SÜSSE SPEISEN

Danach, davor, während,  
immer und jederzeit.

<b>PRALINÉEKUCHEN</b>	8
Saisonales Früchtekompott	
<b>PASTEL DEL NATA</b>	9
Portugiesisches Blätterteigtörtchen, Crèmefüllung	
<b>MOUSSE</b>	10
Nougat-Mousse, Tuille	
<b>SÜSSMOST PARFAIT</b>	10
Apfel, Caramel, Mandel	
<b>KÄSE</b>	15
Hart- und Weichkäseauswahl vom Affineur Jumi, hausgemachtes Früchtebrot, Früchtesenf	
<b>MUCK'S GELATI</b>	6
Bauernhof-Glacé aus Müntschemier im Chübeli, diverse Aromen im Angebot.	

Wir kochen stets saisonal, regional und frisch. Gerne gesund, farbig und mit Abwechslung. Immer mit viel Freude und wenig Verschwendung. Von der Wurzel bis zum Kraut oder vom Scheitel bis zur Schwanzspitze. Wir servieren Schweizer Fleisch und Fisch aus der Region. Die Speisen sind hausgemacht. Wir verwenden frische Produkte ohne künstliche Zusätze. Die Preise sind in Schweizer Franken, die Mehrwertsteuer von 8% ist inbegriffen.