



Nachmittagskarte von 14 bis 17.30 Uhr

Neumarktsalat	9.50
Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit frischer Pfefferminze	10.50
Sommersalat an Verjus-Sauce mit gepoppten Rapssamen (Verjus von Hermann Schwarzenbach, Obermeilen)	12.00
Geissenfrischkäse mit Blattsalat und Gemüsevinaigrette (Muotathaler Geissenkäse von Priska Oechslin)	17.00 Hauptspeise 28.00
Geräuchertes Forellenfilet mit kaltem Gemüse-Couscous (Bio-Forellenfilet der Fischzucht Glauser in Bachs)	18.50
Melone mit Rohschinken "Pepato Murru" aus Sardinien	17.00 Hauptspeise 29.00
Blattsalat-Teller mit Bio-Ei (KAG Freiland)	16.50
Trockenfleisch-Plättli	14.00
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Mamma Pellicorios Tomatensauce	29.50

Dessert

Walliser Aprikosenkompott mit Sauerrahm-Glace	12.00
Panna cotta mit Saisonbeeren-Sauce	10.50
Dunkle Schoggimousse mit Creme Gruyère (Bolivia "Cru Sauvage" Schokolade von Felchlin)	13.00
Rote Grütze mit Vanille-Glace	10.00
Leichtes Himbeer-Tiramisu	12.50
Zitronentarte	9.50
Hausgemachter Schoggikuchen	8.50
Eine Kugel Rhabarbersorbet mit marinierten Beeren	11.00
Zwei Kugeln Vanilleglace mit warmer Grand-Cru Schokolade von Felchlin	12.50
Zitronen-Limettensorbet mit weissem Bio Rhum	12.50
Vanille- / Sauerrahm- / Milkschokoladenglace* Rhabarber-* / Erdbeer- / Zitronen-Limettensorbet (Glace und Sorbet von Sorbetto und Eisvogel*)	pro Kugel 5.00 Rahm dazu 2.00

Unsere Hauptgerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich (Preisreduktion von 10%).