

BISTRO

MITTAGSMENU | 25.00

(inkl. Vorspeise)

Kartoffel-Pilzsuppe oder grüner Salat

Potato & mushroom soup or green salad

Maispoularde, Gnocchi, gegrillter Mini-Lattich & Bergamotte-Jus

Corn-fed chicken, Gnocchi, grilled baby lettuce and bergamot jus

Oder

Jambalaya



UNSERE KLASSIKER

Flammkuchen Elsässer Art, mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck

Tarte flambée with sour cream onions and bacon

| 19

Flammkuchen mit Taleggio, Cima di Rappa, getrockneten Tomaten & Cashewnüssen

Tarte flambée with taleggio, cima di rappa, dried tomatoes & cashew nuts

| 22



Flammkuchen mit Butternut Kürbis, Appenzeller Käse, Pilzen, roten Zwiebeln & Haselnüssen

Tarte flambée with Butternut Pumpkin, mushrooms, red Onions, hazelnuts & Appenzeller cheese

| 23



BISTRO

- Kumu-Salat:** Herbstsalat, Hokkaido Kürbis, Getrocknete Feigen, Apfel, Kürbiskernen & Granatapfelkernen  | 23
KUMU Autumn Salad, with Hokkaido pumpkin, dried figs, apple, pumpkin seeds & pomegranate seeds
- Dinkelrisotto,** Tilsiter, Kale-Chips & Pickles  | 22
Spelt risotto, Tilsiter cheese, Kale-Chips & Pickles
- Mutabbal:** Topinambur-Tahini-Dip, Estragon & Knoblauch-Croûtons  | 18
Jerusalem artichoke-tahini dip, tarragon & garlic croutons
- Tarte Tatin aus Chicorée,** Orangengel & Wintersalat  | 23
Tarte Tatin of Chicory, Orange Gel & Winter Salad
- Tagliolini al Tartufo,** Moliterno Creme & Guanciale-Chips | 29
Tagliolini al Tartufo, Moliterno Creme & Guanciale-Chips
- Asiatische Bouillon mit Poulet-Knödel,** Pak-Choi, Rettich, Shimeji Pilzen & Koriander | 25
Asian broth with chicken dumplings, Pak-Choi, radish, shimeji mushrooms and coriander
- Zander Fish & Chips** mit Erbsen-Minze-Dip und Tartarsauce | 24
Pikeperch Fish & Chips with mint-pea dip and tartar sauce
- Kabeljafilets vom Grill** mit Chorizo-Kruste, lauwarmer Linsensalat & Cremige Sauce | 32
Grilled cod fillets with chorizo-crust, lukewarm lentil salad & creamy sauce
- Rinderbäckchen (pressé),** Polenta, geschmortes Gemüse, Gremolata & Jus mit schwarzem Knoblauch | 32
Beef cheeks, polenta, braised vegetables, gremolata and black garlic jus
- Hirschfilets,** Spaetzle, Butternutpüree, Quitte und glasierte Maroni | 34
Venison fillets, spaetzle, butternut puree, quince and glazed chestnuts
- Portion Pommes Frites** | 7

BISTRO



SNACKS

Ab 11.30 ganztägig, serviert mit Salat

⌚ (5-7 mins)

Croque Monsieur

| 11.50

Toasted ham & cheese sandwich

Croque Mademoiselle (v)

| 10.50

Toasted sandwich with Munster cheese, apple & cumin

Croque Raclette mit Kartoffeln, Speck, Zwiebelconfit & Gurkenpickles | 13.50

Potato, bacon, Onion confit and Cucumbers pickles

Crackers: Rosmarin oder Paprika

| 3.50

DESSERT

Unser hausgemachtes Tagesangebot:

Zitronentartelette

| 6.80

Tageskuchen (saisonal)

| 6.50

Éclair

| 5.50

Cheesecake

| 6.80

Vermicelles

| 6.80

Tiramisu

| 6.80