

Frei wählbar nach Ihrem „Gluscht“

<i>Komposition vom Kalbskopf, Senfeis</i>	19.00
<i>oder</i>	
<i>Hausgemachte Terrine Campagnard, Orangenchutney, Salat</i>	17.00
<i>oder</i>	
<i>Lauwarmes Carpaccio von Jakobsmuschel, Kräutersaitling, Ingwerdressing</i>	22.00

<i>Petersiliencrèmesüppchen mit Karotten Cracker</i>	12.00
<i>oder</i>	
<i>Miesmuschelcrèmesüppchen „Billi By“</i>	14.00

<i>Côte und Chops vom Emmentaler Lammrücken</i>	
<i>Kräftiger Rosmarinjus</i>	
<i>Dauphine Kartoffel</i>	
<i>Kalettes</i>	46.00
<i>oder</i>	
<i>Sempacher Eglifilets an Yuzu-Chilibutter</i>	
<i>Venere Reis</i>	42.00

<i>Erlesene Käseauswahl vom Wagen</i>	16.00
<i>oder</i>	
<i>Variation von Zitrusfrüchten</i>	16.00

<i>Menu in 4 Gängen nach Wahl</i>	85.00
<i>Menu in 3 Gängen nach Wahl</i>	74.00

Herkunft: Bio Rindfleisch: Fam. Häfliger, Schenkon,
Balchenfilet, Eglifilet Sempachersee
Kalb: Simmenthal
Dexter Rind: Familie Aeschlimann, Neuenkirch
Jakobsmuschel, Meerfrüchte: Europa

