



## Aktuelle Gelüste

### Zum Anfang

---

<b>Les cannoli</b> Randen-Cannoli gefüllt mit Frischkäse und Pilzduxelles	21.-	
Weingut Andrey Schafis, Ligerz Chasselas non filtré AOC Chasselas	0.5dl 3.50   1dl 7.00	
<b>Le loup de mer</b> Tartar von Wolfsbarsch-Gravlax (GR), mild-scharfe Kefirsauce, Rotkohlschleier und Lachsrogen (PN)	23.-	
Weingut Lienhard, Teufen Riesling Sylvaner	0.5dl 5.00   1dl 9.00	

### Zum folgen

---

<b>Le rouget</b> Rotbarbe (PA) in Chia-Tempura mit regionalem Bier, hausgemachte Spaghetti mit Tintenfischfarbe, Sauce mit leichtem Knoblauch, knackige Salicornia	33.-	
Weingut Andrey Schafis, Ligerz Freisamer AOC	0.5dl 5.00   1dl 9.00	
<b>L'agneau</b> Lammschale (AU/NZ) in einer Kapuze aus frischen Kräutern und einer Sauce aus Drei-Seen-Pinot Noir, Sellerie-Mousseline - Granny-Smith-Apfel, Samosa nach "sizilianischer" Art	42.-	
Beat Burkhardt, Ligerz, Pinerone Pinot Noir	0.5dl 6.50   1dl 12.00	
<b>Les tagliatelles</b> Tagliatelle mit Trüffelaroma, mit Pfifferlingen und Heidelbeeren, Kartoffel-Heidelbeer-Cremeux, Pistazien	27.-	
Johanniter Keller Twann AOC Pinot Noir AOC	0.5dl 4.50   1dl 7.00	

### Zum Abschluss

---

<b>Le bavarois</b> Feigenbavarois, Zitroneneis aus traditioneller Herstellung, Honiggebäck	15.-	
<b>La panna cotta</b> Panna cotta mit Tonkabohnen, Chutney aus roten Trauben und Rum, Biskuit "Sand" mit Eisenkraut	16.-	



<b>Bauernplättli</b> Sortiment von Käse und Charcuterie (CH/EU)	23.-	
<b>Gemüse Plättli</b> Gemüsesortiment	18.-	
<b>Mischsalat, hausgemachte Sauce*</b>	8.-   13.-	
<b>Poké bowl mit geräuchertem Lachs (NO)</b> Wakame-Algen, Mango, Avocado, Quinoa, Frischkäse, Granatapfel und Erdnüsse, Sesam-Vinaigrette <i>auch als vegetarische Version möglich (ohne Lachs)</i>	18.-   28.-	
<b>Hähnchenschenkel (CH) neu interpretiert</b> Salatbett, Joghurt- oder süssaure Sauce	16.-	
<b>Rindscarpaccio (CH)</b> Sbrinz AOP-Späne, Marmelade aus roten Zwiebeln	21.-	
<b>Eiskalte Suppe</b> Joghurt, Tomaten, Kokosnuss-Streusel, Kokosmilch	14.-	



### Hausgemachtes Rösti

Überbackener Raclette Käse AOP, gegrillter Speck (CH) und Spiegelei  
*auch als vegetarische Version möglich (ohne Speck)*

28.-



### Hausgemachtes Tatar vom Rinderfilet (AS) (\*Ketchup)

Toasts et Beilage nach Wahl

37.-

### Entrecôte (CH) oder Rindsfilet (AS)

Butter des Küchenchefs mit Whisky aus der Drei-Seen-Region, Beilage nach Wahl

37.- / 49.-



### Eglifilets Loé (CH)

Nach Müllerinnen-Art, Tartar Sauce (\*Mayonnaise), Beilage nach Wahl

39.-

### Spare Ribs vom Schwein (CH)

Barbecue-Sauce, Beilage nach Wahl

33.-

### Risotto coco lime

Tofu-Osmose

26.-



### Linsen Dahl

Curry, Koriander und Ananas

24.-



### Beilage nach Wahl

Country Pommes oder hausgemachte Pommes frites, Reis, Marktgemüse, kleiner Salat



Zum Abschluss



Alles in Ragusa

Schwarzer Ragusa, Birne und Williamine Morand AOP

14.-

Apfelküchlein

\*Vanilleeis Kugel

16.-

Tiramisu mit Café Choucas (\*Löffelbiskuit)

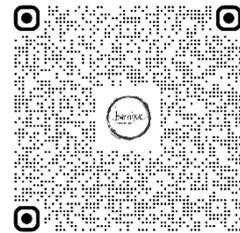
14.-

Käsekomposition

verschiedene Beilagen

16.-

Mövenpick \*Eiskarte





## Unsere Labels

---



## Geschenkgutschein

---

Möchten Sie Ihren Lieben einen Geschenkgutschein schenken, der anders ist als alles, was Sie bisher verschenkt haben? Überraschen Sie sie mit einem Gutschein für ein Essen oder einen Brunch in unserem Restaurant.

## Bezeichnungen

---

AOP      Geschützte Ursprungsbezeichnung



Vegetarisch



Vegan



Die Speisen in unsere Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels «Fait Maison» zubereitet, ausgenommen der Speise mit einem Stern (\*) / Für weitere Informationen: [labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch)

## Die Ursprünge

---

AS	Süd Amerika
AU	Australien
CH	Schweiz
EU	Europe
GR	Griechenland
NO	Norwegen
NZ	Neuseeland
PA	Pazifik
PN	Nord-West Pazifik