

LUNCH SPECIALS

Caesar Salad Lattichsalat, Cherrytomaten, Croutons, knuspriger Speck, Sbrinz, Knoblauch-Sardellen-Dressing mit sautierte Pouletbruststreifen	16 + 8.0
Beef Tatar Rindstatar angemacht, Toastbrot, Kräuterbutter, Essiggemüse	26
UMA Burger Briochebun, Swiss Angus-Rind, Raclettekäse, Kopfsalat, Speck-Mayonnaise, Schmorzwiebeln, Essiggurken, Pommes Frites	28
Cordon bleu vom Schwein Serviert mit Pommes frites oder Salat	33
Ramon Untersanders Polpetta	24

À LA CARTE

Blattsalat / Ananas / Cashewnuss  Blattsalat / Kokosnuss-Ananas-Dressing Curry-Cashewnuss / eingelegte Ananas	15 22
Rigatoni / Safran / Romanesco  Hausgemachte Rigatoni / Safransauce / Romanesco gepickelte Shiitakepilze / Gartenkresse	22 36
Lachs / Fenchel / Zitrone Lachs Sous-vide / zweierlei Fenchel knusprige Reisbällchen / Zitronenschaum	26 42
Swiss Black Angus Rindsfilet 180g Getrüffelte Kartoffelschnitte / zweierlei Blumenkohl schwarze Knoblauchjus	58
Kalbskotlette «Tomahawk» Pommes Allumettes / Petersilienwurzel / Spinat / Miso-Jus / Kräuterbutter 30 Minuten Wartezeit auf Wunsch tranchiert zum Teilen	66

SWEETS

Apfel / Karamell / Calvados Lauwarmer Apfelkuchen / Karamellglace / Calvadosschaum / Zimtcrumble	14
Brandteig / Schokolade / Passionsfrucht Brandteig / Vanillecreme / Passionsfruchtcoulis lauwarme Schokoladensauce	15
Karotten / Mandarine / Mandel Karottenmousse / marinierte Karotten / Mandarinersorbet / Mandarinenfilets / Mandelcrèmeux	16
Affogato nach Art des Hauses	9.5

DIENSTAG

Hausgemachte Gnocchetti Sardi / Bärlauch-Pesto gepickelte Rande / Kräuterseitlinge 	22
Kalbsbratwurst / Rösti-Galetten / Broccoli / Mandeln / Zwiebelsauce	24

Business Menu

Roastbeef / Zupfsalat / Kapern / gepickeltes Gemüse ***	
Boeuf Bourguignon / Polenta-Würfel / Mangold	39

MITTWOCH

Hausgemachte Gnocchetti Sardi / Bärlauch-Pesto gepickelte Rande / Kräuterseitlinge 	22
Strozzapreti / Carbonara	24

Business Menu

Roastbeef / Zupfsalat / Kapern / gepickeltes Gemüse ***	
Boeuf Bourguignon / Polenta-Würfel / Mangold	39


DONNERSTAG

Hausgemachte Gnocchetti Sardi / Bärlauch-Pesto gepickelte Rande / Kräuterseitlinge 	22
Hackbraten / Kartoffelstock / glasierte Karotten / Pilzsauce	24

Business Menu

Roastbeef / Zupfsalat / Kapern / gepickeltes Gemüse ***	
Boeuf Bourguignon / Polenta-Würfel / Mangold	39

FREITAG

Hausgemachte Gnocchetti Sardi / Bärlauch-Pesto gepickelte Rande / Kräuterseitlinge 	22
Sautierte Lachs-Würfel / Kräuter-Risotto / Cherry-Tomaten / Dill-Sauce	24

Business Menu

Roastbeef / Zupfsalat / Kapern / gepickeltes Gemüse ***	
Boeuf Bourguignon / Polenta-Würfel / Mangold	39