



LE CHEF

VOUS PROPOSE

Asiatische Gemüseowl 26

Sushi-Reis, Guacamole, Gurke, Kimchi, Kraut, Sesam und Teriyaki-Sauce

VEGAN

Appenzeller Käsekrapfen 24

mit schwarzen Baumnüssen, roten Zwiebeln, Zwetschgenconfit, Nussbroterunch und Walnusscrème

VEGETARISCH
REGIONAL

Gratinierter Kalbsrücken 56

mit Trüffel-Quarkgnocchi, Rahmwirsing und Schalottenjus

Kabeljau 39

mit Knusperkartoffeln, Lardo, mariniertem Rotkohl mit Apfel, eingelegten Trauben und Rotkohlschaum

Einstein's Superfood Salat 19

mit Nüsslisalat, eingemachtem Kürbis, gepickelten Pilzen, roten Linsen, Palmkohl und Nussbroterunch

VEGAN

LES SOUPES

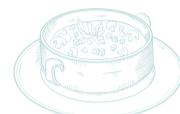
Kürbiscrèmesuppe 16

VEGETARISCH

mit Crème fraîche, Chutney, Kernen und Kürbiscroûtons

Weiderindessenz 16

mit Griessnocken, Flädli, Eierstich, Gemüsestreifen und Schnittlauch



SPÉCIALITÉS

D'HIVER

Geschmorter Butternusskürbis 23

VEGAN

mit Sweet Chilli-Kroketten, Kokos und Zitronengras

Hausgemachte Wildschwein-Maultaschen 38

mit Hirschsalami, Waldpilzen, Eiszapferl und Pilzsud

Swisslachs aus Lostallo 24

gebeizt mit Carpaccio, Randen und Apfel

Rindsgulasch 39

mit Spätzli, Peperoni und Crème fraîche

SPÉCIALITÉS

DU BISTRO

Gebackenes Landei 29

VEGETARISCH

mit Kartoffelpurée, Spinat, Parmesanschaum und Trüffel

Caesar Salad 19

mit Speck und Parmesan mit Pouletstreifen

Handgeschnittenes Rindstatar 32

mit confiertem Eigelb und Crème fraîche

Hauptgang 160g 39

Vorspeise 90g 28

Hausgemachter Bistro Burger 31

mit Emmentalerkäse, Tomate, Gurke und Zwiebelschmelze

REGIONAL

mit Pommes Frites 37

Beyond Burger 37

VEGAN

mit Avocado, Gurkenrelish und Tomatenmarmelade

serviert mit Süsskartoffel-Pommes Frites

Olma Bratwurst 28

REGIONAL

mit Rösti und Zwiebelsauce

Pouletbrust «Mörschwil» 39

REGIONAL

Ribelmaispoularde mit Süsskartoffelpurée, gebratenem Rosenkohl, Röstzwiebel-Cranberry-Granola, eingemachten Cranberries und Jus

Zürcher Geschnetzeltes 48

vom Kalb mit Rösti

Wiener Schnitzel 48

vom Kalb mit Pommes Frites

Entrecôte «Café de Paris» 54

200g. mit Pommes Frites

LES DESSERTS

Einstein Cheesecake 16

Mango, Passionsfrucht und Knusperschokolade

Quitten Savarin 16

mit Mascarpone und Honig

Hausgemachter Kuchen 8

täglich wechselnd



Vermicelles 16

REGIONAL

mit Vanilleglace, Zwetschgen, Holunderbeeren und schwarzen Johannisbeeren

Bistro's Spaghetti-Eis 16

Vanille- und Nussglace mit Zwetschgenkompott

LES GLACES

Richice (hausgemacht) 6

Erdbeersorbet (vegan) | Haselnuss | Joghurt | Kaffee | Mangosorbet (vegan) | Schokolade | Vanille mit Schlagrahm +1



Herkunftsbezeichnung

Rind, Kalb, Schwein, Ribelmaispoularde, Poulet, Lachs: Schweiz | Wildschwein: Frankreich | Kabeljau: Island | Brot: Schweiz, Deutschland