



Gemischte Blattsalate 12.50

Erdbeer-Tomaten-Gazpacho 14.50

Ceviche von der Bachforelle mit
Parmaisonfrucht 18.50

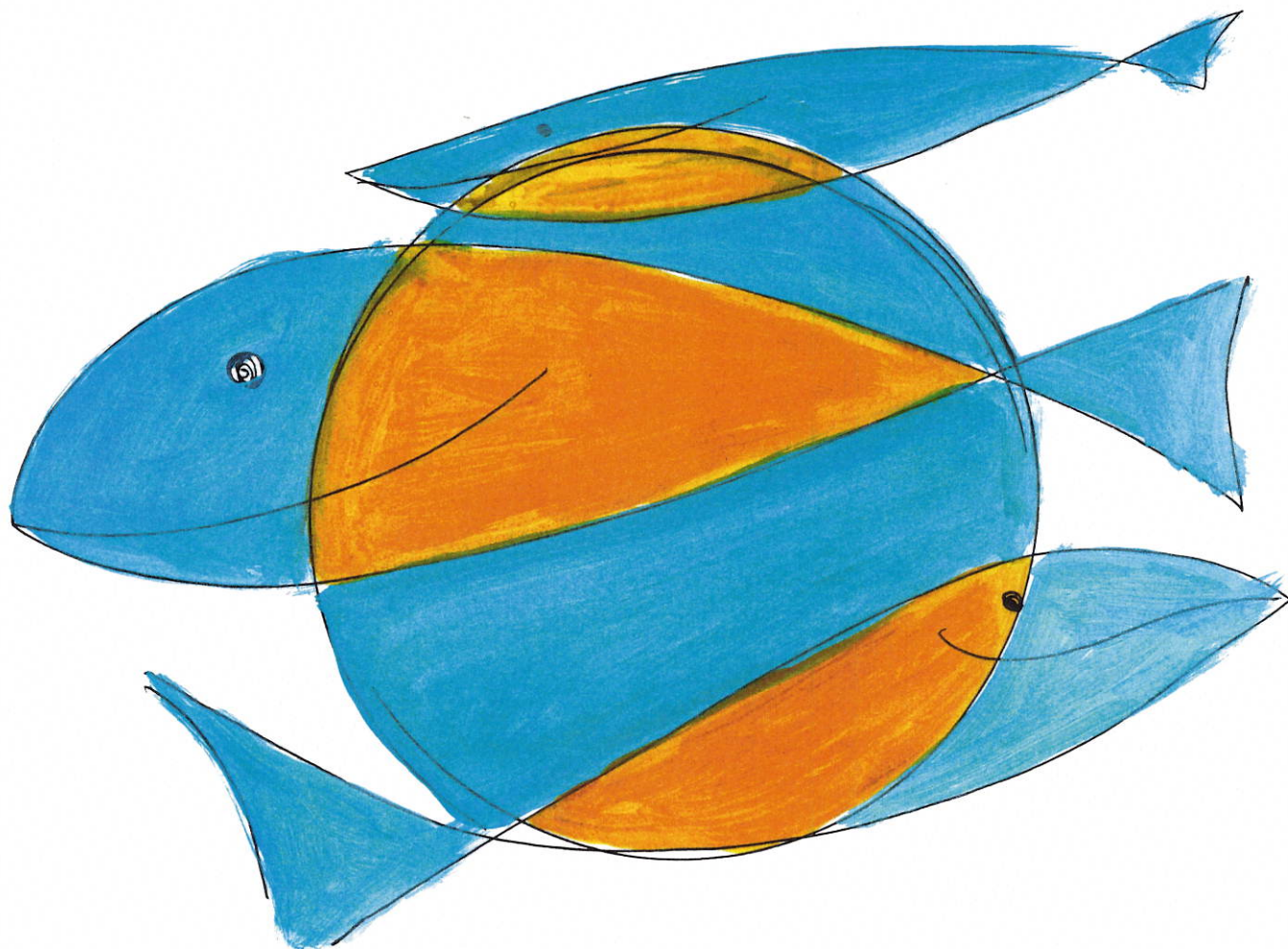
Suppe Melone mit Prosciutto di Parma
und Rucola 21.- / 39.-

Tatar de bœuf Juisse. Toast. Butter 23.- / 34.-

Vitello tonnato 23.- / 34.- (Juisse)

Pomodoro & Mozzarella di bufala 18.50

chef de cuisine: Bashir Linkmeyer. Dark House
Brot: Gold Bieri



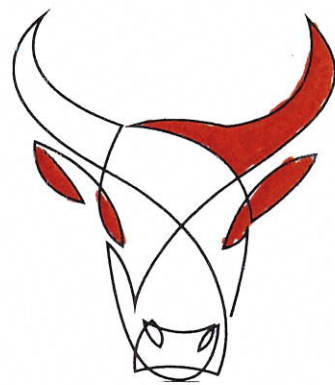
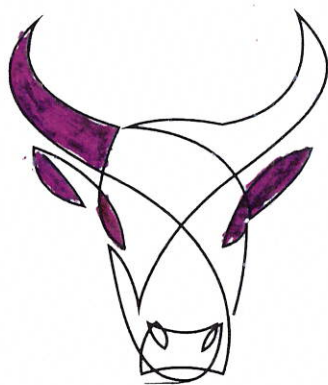
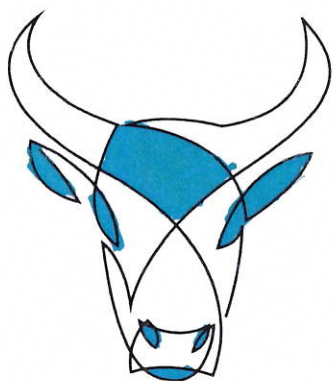
Gebrautes Sai Ming fillet aus
Brenngarten. Beurre blanc.
Pommes Anna aus dem Ofen
Blutes Marktgemüse 38.-

Knusprige Zander fillet aus dem Bodensee
trifft, junge, gebratene Kartoffeln,
Jama Potato 37.50

VEGETARIAN

Grillierte Wassermelone. Tracciatella
Mozzarella. Pistazien. Puff-Quinoa
27.50

Gezeichnet: Bernhard Schuster. Davide Geronzi



Cordon bleu Suisse. Buntes Gemüse vom Markt, Pommes frites, Preiselbeeren 36.50

Widkräutli Suppe im Ofen gebrutzelt, junge, gebratene Kartoffeln. Leichte Butter Sauce mit etwas Knobli, Peperoncino und Churütli 38.-

Büri - geschneitztes Kalb fleisch (Sauce) mit Champignons und Rahm. Röstli 39.-

Entre côte (Sauce) Hadthot Café de Paris Pommes frites 44.-
+ buntes Gemüse vom Markt 7.50

PASTA

Rigatoni al sugo di pomodoro
e Basilico 23.50

Julii 2025 Thomas Krenn



Choc au moussolot mit Rahm 9.- / 14.-

Affogato 9.50

Crème brûlée mit Himbeeren M.-

Eiskaffee Hadthot M.-

Banana - Sp Gitt 14.50

Coupe Romanoff 14.50

Ananas carpaccio . Cocon glacé 13.50

Glacés : Vanille - Chocolat . Cocon . Café .

Croquantine - Haselnuss . Jalousie 4.80

Volbets : Citron . Persimone frucht
Abricot du Valais

GLACE
LIPP

~~Udoggichueche~~ / Himbeer - Rindl Kuchen
Tages Kuchen 7.-