

# Vorspeisen

## **Blattsalat**

Kräuter-Croûton | Hausdressing

9

## **Minestrone**

Gnocchetti Sardi | Wurzelgemüse | Federkohl

12

## **Geräucherter Tofu**

Rotkabis | Blutorange | Baumnuss

13

## **Hausgebeizter Zander**

Meerrettich | Cranberry | Brunnenkresse

15

## **Quiche**

Testun Barolo | Speck | Radicchio rosso

14

# Hauptgänge

## **Duett vom Kalb (Voessen und Milke)**

Kartoffel | Wintergemüse | Sherry

37

## **Fang des Tages (Ganzer Fisch)**

Wildreis Galette | Rande-Navet | Wasabi-Mayonnaise

38

## **Bio Kalbsleber**

Rösti | Apfel | Jus

29

## **Ganze Artischocke**

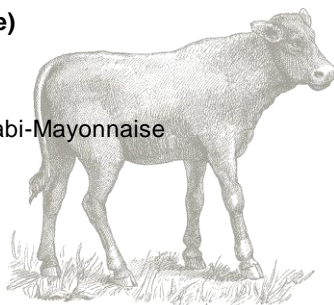
Gemüestampf | Dijonsauce

25

## **Malfatti**

Pastinakenpürée | Lauch | Geräucherte Mandel

28



# L i m m a t h o f - S p e z i a l i t ä t

## Der «EIN-TOPF»

Hackbällchen | Kartoffel | Erbse | Tomate | Safran

27

## Der «Monat im Topf»

Ebly | Federkohl | Perlzwiebel | Rahm | Portulak

26

## Der «Saison Topf»

Beluga Linse | Onsen Ei | Pilz | Rande

26

## Der «Pasta-Topf»

Hausgemachte Casareccia | Sugo | Mozzarella | Rucola

24

## Der «Traditions-Topf»

Waadtländer Saucisson | Kartoffel | Sauerkraut | Wacholderbeere

29



# D e s s e r t

## Maroni-Mousse

Meringue | Orange | Kakao

12

## Emmentaler Muffin

Apfel | Caramel | Filoteig



13

## Halbflüssiges Schoggiküchlein

Mandarinen Sorbet | Sonnenblumenkern

11

## Café Gourmand

Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen

10

## Glace und Sorbet (Kugel)

nach Tagesangebot

4