

# STARTERS

## APÉRO & VORSPEISEN

Montag bis Samstag von 16.30 – 22.00 Uhr

Wir empfehlen mehrere kleine Gerichte zu bestellen und dann zu teilen...

### ZUM KNABBERN

Katalanische Oliven <a href="#">Vegan</a>	5
Hausgemachte Nussmischung	5

### ZUM TEILEN

	Pro Genuss
Hausgemachte Tortilla – unser Klassiker	8
Pa amb Tomàquet (Tomatenbrot) <a href="#">Vegan</a>	
Toggenburger Rauchspeck von der Metzgerei Widmer	
Gebratene „Wiedikerli“ mit Honig-Senfsauce	
3 Sorten Käse, welche uns die Käserei Tritt empfohlen hat	
Eingelegtes Gemüse <a href="#">Vegan</a>	
Escabeche – In Öl und Essig eingelegter Thunfisch mit Gemüse	
Randen-Hummus mit Crème Fraîche, schwarzer Pfeffer und Fajitabrot	
Pimientos de Padrón <a href="#">Vegan</a>	

### KLEINE SALATSCHÜSSEL

mit Hausdressing, Brot Croûtons und Kernen <a href="#">Vegan</a>	9
--	---

### SUPPE 2 täglich wechselnde Suppentöpfli zur Wahl

mit Hausbrot und Baguette (1 Suppe ist immer <a href="#">Vegan</a> )	9
--	---

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST  
Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.  
Der Thunfisch: stammt aus den Philippinen.  
Westlicher Pazifischer Ozean, Langleine treibend  
Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren  
Mitarbeitenden zu informieren.

# DINNER

Wir machen auch halbe Sachen! Und bei uns ist halb auch halber Preis.  
Sie können also am besten mehrere Gerichte in halben Portionen bestellen und teilen.

## GERICHTE

**CARNE CRUDA DI MANZO** Mariniert mit Olivenöl,  
serviert mit knusprigem Castello Brot und Kräutersalat 12 / 24

**ARTISCHOCKE** VEGAN  
Ganze Artischocke mit Dijonsauce 11 / 22

**KICHERERBSEN-SPARGEL RAGOÛT**  
mit Onsen-Ei und Brioche Croûtons 14 / 28

**PASTA**  
Hausgemachte Casareccia, Aubergine, Kapern,  
Rosmarin Butter und Pinienkerne 13 / 26  
Dieses Gericht kann man auch **vegan** ohne Rosmarin Butter bestellen

**LUZERNER SAIBLINGSFILET**  
auf Reis-Erdnusscrêpe, Fenchel,  
mit Crème fraîche, und Basilikum-Pesto 19 / 38

**RINDS RIBEYE**  
Bratkartoffeln, Schalotten, Gemüse Pickles und Zitronen-Butter 41

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Der Saibling stammt aus der Schweiz.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren

# DINNER

Wir machen auch halbe Sachen! Und bei uns ist halb auch halber Preis.  
Sie können also am besten mehrere Gerichte in halben Portionen bestellen und teilen.

## TÖPFE UND KLASSIKER

### DER KLASSIKER: LIMMATOPF

Hackbällchen, Kartoffel, Erbse, Tomate und Safran

14 / 28

**KALBSLEBERLI** kurz angebraten in der Gusseisenpfanne serviert  
Rösti und Äpfel

17 / 34

### FRÜHLINGS-TOPF: KALBS-RAHM-VORESSEN

Knusprige Kartoffel und Morcheln

16 / 32

### VEGANER-TOPF: GESCHMORTER LATTICH

Bulgur, Romesco-Sauce, Haselnüsse und Kräutersalat

13 / 26

## UNSERE MONATSEMPFEHLUNG

### SCHWEIZER SPARGEL VOM SPARGELHOF SPALTENSTEIN IN FLAACH

**PORTION** (150 oder 300 Gramm)

18 / 36

mit Sauce Hollandaise oder Vinaigrette nach Wahl

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

# SWEET

## DESSERT

### MANDEL KUCHEN

Bergamotte Sauce und Kakao Crocant

11

**LIMMATHOF SCHOGGICHUECHE** in der Cocotte serviert  
mit Doppelrahm de Gruyère und Kakao Nibs

12

### MINI-DESSERT

Kirschen-Pfefferminzkompott mit Weisssem Schokoladen-Ricotta-Espuma

Madeleine getränkt im Orangenblütenwasser

Hausgemachter Baumnuss Brownie

je 5

### KÄSE

3 Sorten Käse, welche uns die Käserei Tritt empfohlen hat

8

### GLACÉ

Verschiedene Glacé/Sorbets von Sorbetto (pro Kugel)

4.5

Sauerrahm, Vanille, Haselnuss / Ingwer-Limette

mit Doppelrahm de Gruyère

+1.5