

## Flaschenweine im Offenausschank

<b>Weiss</b>	1 dl
Siggenthaler Blanc de Blanc 2020 Pirmin Umbricht	Fr. 7.00
Chiar di Luna 2021 Merlot Bianco Delea, Tessin	Fr. 8.00
Yvorne Grand Cru 2020 Clos du Rocher	Fr. 9.00
San Vincenzo Anselmi 2021 Chardonnay, Sauvignon, Garganega Veneto, Italien	Fr. 8.00

---

### Rosé

Whispering Angel 2021 Château d'Esclans Provence, Südfrankreich	Fr. 9.00
---	----------

---

### Rot

Siggenthaler Fluh 2021 Blauburgunder Pirmin Umbricht	Fr. 7.50
Roncaia Riserva 2019 Vinattieri Ticinesi	Fr. 9.00
Zweigelt Rohstoff 2019 14 Monate im Barrique Hannes Reeh Burgenland, Österreich	Fr. 9.50
Vega Escal 2017 Cuvée aus über 50 jährigen Reben Priorat, Spanien	Fr. 8.50

## Aktuelle Delikatessen:

---

### Pulpo Carpaccio

mit orientalischem Bulgursalat  
mit Tomaten und Kräutern  
Zitronen Emulsion

Fr. 29.—

Zusätzlich mit Scampi / Stk + Fr. 12.—

---

### Gebratene Jakobsmuscheln

auf buntem Zucchini Carpaccio  
geschmorte Pfirsiche  
Basilikum Emulsion

Vorspeise 3 Stk Fr. 24.—

Hauptgang 6 Stk Fr. 45.—

---

### Schweizer Roastbeef

Tartarsauce

Tomaten-Gurkensalat Fr. 39.—

---

### Rohmilchkäse Sélection

aus der Schweiz und Frankreich

Neue kleine Kartoffelchen

Fr. 29.—

---

### Hausgemachte Tagliolini mit frischen Eierschwämmli und Kräuter

Vorspeise Fr. 29.—

Hauptgang Fr. 39.—

---

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Wir verwenden wenn immer möglich Produkte aus der Region, aus Bio- oder nachhaltiger Produktion