

HERBSTKARTE

VORSPEISE

ENSALADA OTOÑO  	15
Nüsslisalat mit Randenblätter, Croutons, Granatapfelkerne und Trauben	
CAZUELA DE CHOCLO 	12
Maisgratin mit Käse überbacken	
MORCILLA	13
Argentinische Grillblutwurst an würziger Tomaten-Salsa mit Kräutern	
TERRINE	16
Steinpilz Terrine mit Feigensenf und Früchten garniert	
KÜRBISUPPE 	14
Apfel-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen	

HAUPTGÄNGE

FEINES SCHWEIZER RINDSTATAR	70g 24
mit Zwiebeln, Kapern, Butter und Toast	140g 37
MINI BIFE DE QUADRILL	43
Grillierte Rindsplätzli mit hausgemachten Spätzli und Gingerbohnen	
EL CIERVO	49
Hirschschnitzel saignant gebraten auf Cranberry-Sauce mit hausgemachten Spätzli und Feigen-Rotkraut mit Marroni	
NOQUI MENDOZA	47
Kartoffel-Gnocchi mit zarten Rindfiletstreifen an Malbec-Rosmarinsauce dazu saisonales Gemüse	
CORDERO 	47
Lammkoteletten saignant gebraten vom Grill mit Steinpilzrisotto und Gingerbohnen	
SUPREMA DE POLLO 	42
Maispouardenbrust mit Steinpilzrisotto und Gingerbohnen	
LOUP DE MER	39
Gebratenes Wolfbarschfilet an Kräuter-Sauce mit Safranreis und saisonalem Gemüse	
PLATO VEGANO   	31
Gefüllte Peperoni mit Safranreis, Kichererbsen an gelbem Curry mit Kokosmilch auf saisonalem Gemüsebeet	

Alle Gerichte servieren wir mit Baguett diese Gluten sind hier nicht aufgeführt
Glutenfreies Brot auf Anfrage

 vegan  glutenfrei  laktosefrei