

me nu

aperitivo

zum starten und teilen

flammkuchen mit crème fraîche, speck und zwiebeln	17
portion trockenwurst	8
portion landrauchschinken	12
portion oliven	7
portion käse	7

überraschungsmenü

überlasse der küche dein glück

drei gang vorspeise, hauptgang, dessert	57
vier gang vorspeise, zwischengang, hauptgang, dessert oder käse	73

das überraschungsmenü wird täglich neu zusammengestellt und unterstreicht die kreativität und das können unserer küche.

hast du etwas nicht gern oder eine unverträglichkeit, kein problem, melde dies einfach unserem serviceteam.

me nu

vorspeisen

kalt & warm

aetiger salat mini portion	15
speck, eier und unser super feines hausdressing	
datteln	16
lauwarmen quinoaknusper, frischkäse und granatapfel	
flambierter lachs	17
serviert auf wakamesalat mit asiatischen aromen und miso mayo	
solothurner wysuppe	13
mit kräuteröl und croûtons	
schwarzwurzelsuppe	16
cremig fein, mit steinpilz-arancini serviert	
klassisches rindstatar	24 36
mit brioche-toast und butter	

schon gewusst?

good to know

bei uns ist es selbstverständlich, dass du eine angebrochene weinflasche mit nach hause nehmen kannst.

wir verschliessen sie für dich und verpacken sie in einer schönen tasche – damit dir das gute gefühl einer ganzen flasche wein auf dem tisch nicht entgeht und du neue trouvailles entdecken kannst.

me nu

hauptgänge *raffiniert gekocht*

gebratene lammhuft 43
spitzenfleisch aus irland, mit schmackhaftem olivencake,
mediterranen bohnen und rosmarin jus serviert

limpach's cordon bleu 37
knusprig gebratenes cordon bleu, gefüllt mit regionalem
käse, serviert mit gemüse, pommes frites und haussauce

pad thai nach art des hauses 32
gebratene nudeln mit frischem gemüse, ei, sojasprossen und
erdnüssen, verfeinert mit einer leicht süsslichen sauce und
frischem koriander

mit crevetten +5

nordatlantik heilbutt 36
zarter fisch mit vollmundiger safran-velouté, dazu gibt es kar-
toffeln und spinat

die tagesempfehlung nach anbot
täglich zusammengestellt vom küchenchef

fleisch special für zwei *teilen und geniessen*

boeuf paris p. person 52
zartes entrecôte 400g, im pfännli
mit kräuterbutter serviert.

du garst dein fleisch direkt am tisch nach eigenen gusto genau
so, wie du es am liebsten magst.

dazu servieren wir pommes frites und gemüse

bei allergien fragen sie unser personal.