

me nu

aperitivo

zum starten und teilen

pinsa pizza originale tomatensauce, mozzarella, frischkäse und rucola	21
+ mit rohschinken	+4
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.

vorspeisen

kalt & warm

mini asia salätli + hausgemachter frühlingsrolle	7.5 +5
gemischter salat	15
spargeltatar knackiger, marinierter spargel auf erbsencreme und ricotta	15
weisse spargelsuppe cremig fein, spargelragout mit lachstatar	16
klassisches rindstatar mit brioche-toast und butter	24 36
gerösteter weisser spargel mit geräucher forellen-beurre-blanc	16

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

sautiertes entrecôte an feiner pommery-estragonsauce, mit grünem spargel und jungen kartoffeln	44
limpach's cordon bleu * knusprig gebratenes cordon bleu, gefüllt mit regionalem käse, serviert mit karotten, pommes frites und haussauce	37
frühlingshafte ricotta gnocchi leichte und hausgemachte gnocchi, serviert mit gebratenen morchel und bärlauchschaum	32
weisser spargel mit jungen kartoffeln, basilikummayonnaise und rohschinken	32
steinbutt mit chorizo, oliven, krustentierschaum. auf belugalinsen serviert	36
green thai curry schmackhaftes curry, leicht pikant mit gemüse und basmatireis	28
mit crevetten	+5

* unser cordon bleu ist auch glutenfrei erhältlich

bei allergien fragen sie unser personal.

end

dessert

baked yogurt	9
cremigtes dessert aus der indischen küche, mit kardamom und passionsfrucht	
manus cheesecake	12
mit lotusboden und beerenragout	
mini schoggimousse	5
caramelchöpfli	6.5
mit rahm und caramelsauce	
käseteller	12
regionale produkte und fruchtiger senf	
eiskaffee	14
coupe limpach's	15
salted caramelglace, weisser nougat und caramel popcorn	

glace

kugeln glace	4
mango,- himbeer- oder zitronesorbet, caramel-, café-, vanille- oder schokoladeglance	
martini colonel	9.5
zitronensorbet mit vodka	
martini amaretto	9.5
café-glance mit amaretto	
süffig	
espresso martini	15
french connection	15
negrone	15
gin tonic	15
grappa	8
vielle prune vielle williams	8
ingwerer appenzeller	8
gipfelstürmer ramazzotti	8