

Steinhalle

Vorspeisen

Bunter Blattsalat <i>mit Kernen</i>	9
Saisonsalat <i>an Honigvinaigrette und Crostini mit Ziegenkäse</i>	13
Kartoffelsuppe <i>mit Crème-Fraîche und einem Trüffelravioli</i>	9
Baumness-Mohnravioli <i>mit Zitrone und Koreanderpesto</i>	14
Omelette <i>mit Pilzen und Frischkäse, bunte Salatgarnitur</i>	12

Tatar

Rindstatar "Steinhalle" <i>mit Cognac oder Calvados verfeinert, Toast und Butter</i>	28
---	----

Desserts

Baklava <i>und Rosenwasserglace</i>	8
Amaretto- Mascarponecrème <i>mit marinierten Trauben</i>	8

Weinempfehlung

<i>weiss</i>		
Riesling Wagram <i>Weinberghof Fritsch</i>	1 dl 7.00	FL 49.00
<i>rot</i>		
Merlot del Ticino Prà Rosso DOC <i>I vini di Guido Brivio, Mendrisio</i> <i>Traubensorte: Merlot</i>	1dl 6.50	FL 45.00

Steinhalle

Hauptgerichte

Grilliertes Kalbskotelette <i>an Kräuterbuttersauce, Ofenkartoffeln und Grillgemüse</i>	38
Gebratenes Mistkratzerli <i>mit Aprikosen, Dal und Auberginen mit Granatapfel und Joghurt</i>	33
<i>In Sidra geschmorte Lammhaxe mit Kartoffelstampf und Pastinaken</i>	33
Baumness-Mohnravioli <i>mit Zitrone an Koreanderpesto</i>	25
Omelette <i>mit Pilzen, Schinken und Frischkäse mit bunter Salatgarnitur</i>	18

Menu

Rindscarpaccio mit Parmesanspänen und Salatgarnitur

Kartoffelsuppe mit einem Trüffelravioli

Fisch

In Sidra geschmorte Lammhaxe mit Kartoffelstampf und Pastinaken

Baklava mit Rosenwasserglace

*Dieses Menu servieren wir Ihnen gerne als
3-Gänger 49 / 5-Gänger 69*

alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt