



## Füür & Flamme

<input type="radio"/> <p>Gazpacho aus grillierten Tomaten mit Sauerrahm und Kräuteröl</p> <p style="text-align: right;"><b>9.00</b></p>	<input type="radio"/> <p>Frittate mit Tomatengel und Frühlingszwiebeln</p> <p style="text-align: right;"><b>11.50</b></p>	<input type="radio"/> <p>Grillierter Lattich mit knusprigem Speck, gerösteten Nüssen und Belperknolle an einer Buttermilch-Vinaigrette</p> <p style="text-align: right;"><b>11.50</b></p>
<input type="radio"/> <p>Felchenfilets im Backpapier mit einer Polenta Schnitte mit Sauerrahm und Zucchini an einer Kräutersauce</p> <p style="text-align: right;"><b>29.50</b></p>	<input type="radio"/> <p>Knusprig grillierter Schweinebauch mit Kartoffelkreation und gefüllten Champignons</p> <p style="text-align: right;"><b>28.50</b></p>	<input type="radio"/> <p>Flat Iron vom Rind mit sautierter Polenta Schnitte, Karotten und Kalbsjus</p> <p style="text-align: right;"><b>35.90</b></p>
<input type="radio"/> <p>Waffel vom Feuerring mit Zwetschgenkompott und Puderzucker</p> <p style="text-align: right;"><b>14.50</b></p>	<input type="radio"/> <p>Crème Brûlée mit Zwetschgen und Schokoladenerde</p> <p style="text-align: right;"><b>9.50</b></p>	<input type="radio"/> <p>Birnen-Quark Mousse Kreation</p> <p style="text-align: right;"><b>9.00</b></p>

## Feu & Flamme

<input type="radio"/> <p>Gazpacho de grill tomates avec crème aigre et à l'huile d'herbes</p> <p style="text-align: right;"><b>9.00</b></p>	<input type="radio"/> <p>Frittata avec gel de tomate et oignons de printemps</p> <p style="text-align: right;"><b>11.50</b></p>	<input type="radio"/> <p>Laitue grillée avec bacon croustillant, noix rôties et tubercule belper sur une vinaigrette au lait au beurre</p> <p style="text-align: right;"><b>11.50</b></p>
<input type="radio"/> <p>Filets de corégone en papier cuisson avec de polenta à la crème aigre et des zucchini à la sauce avec herbes</p> <p style="text-align: right;"><b>29.50</b></p>	<input type="radio"/> <p>Croustillant grillé poitrine de porc avec la création de la pomme de terre et champignons farcis</p> <p style="text-align: right;"><b>28.50</b></p>	<input type="radio"/> <p>Fer plat de bœuf avec tranches de polenta sautées, carottes et jus de veau</p> <p style="text-align: right;"><b>35.90</b></p>
<input type="radio"/> <p>Gaufre de l'anneau de feu avec compote de prunes et sucre glace</p> <p style="text-align: right;"><b>14.50</b></p>	<input type="radio"/> <p>Crème Brûlée avec prunes et terre de chocolat</p> <p style="text-align: right;"><b>9.50</b></p>	<input type="radio"/> <p>Le quark au poire création de mousse</p> <p style="text-align: right;"><b>9.00</b></p>

CHF incl. 7.7 % MwSt / TVA

Philosophie **Pure Swiss**