

„RITTER“ VORSPEISEN

Kleine Portion / Ganze Portion

Whiskey-Maissuppe nach dem Rezept unseres Küchenchefs Oliver	12
Grüner Salat	10
Gemischter Salat	13
Lauwarmer Ziegenkäse überbacken auf unserem „Huusbrot“ mit Thymian-Honig und frischen Feigen	16
Längsgeschnittenes Markbein mit Knoblauch- Kräuterjus (20 Minuten Zubereitungszeit)	15
Rindstatar klassisch (70g / 140g)	24 / 34

Unser Fleisch stammt immer aus der Schweiz.
Der Lachs ist aus Schottland

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MWST

„ADEL“ HAUPTGÄNGE

Kleine Portion / Ganze Portion

Wienerschnitzel vom Kalb mit Nudeln	35 / 45
Cordonbleu vom Kalb gefüllt mit Käse aus der Umgebung und Vorderschinken dazu Pommes Frites und Gemüse	44.5
Kalbsleberli mit Zwiebeln und Kräutern in Butter gebraten mit Rösti	35
Schweinskotelette am Knochen gereift (ca. 300g inkl. Knochen) mit Pilzen und Panzanella (Toskanischer Brotsalat)	45
Rindsfilet mit einem Portweinjus (120g / 180g) dazu hausgemachter Kartoffel-Lauchgratin und Marktgemüse	41 / 53
Schottisches Lachssteak mit einer Amarant-Quinoa-Kruste dazu eine Ahorn-Senfsauce und Basmatireis	32
Auberginen-Parmigiana serviert mit einem kleinem Kräutersalat und Knoblauchbrot	26

Unser Fleisch stammt immer aus der Schweiz.
Der Lachs ist aus Schottland

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MWST