

WINTER SPECIALS

S TARTERS

Homemade Zimmerleuten-terrine
served with onion chutney, apple cider shot
and toasted Bürli 19.00

Beetroot tatar served with radish salad and toast 16.00

M EAT

Roasted lamb racks with a herbal crust
served with sautéed mushrooms and polenta 49.00

Cassoulet "Zimmerleuten style"
with confit duck and pork belly
served with white bean purée and glazed mini carrots 42.00

F ISH

Plaise gratinated with sauce Paloise
served with Parisienne potatoes and spinach 36.00

Sautéed scallop with Jus Corse Chorizo
served with chestnut purée and black salsify 39.00

V EGETARIAN

Couscous patty on wintery vegetable
with chestnut purée 32.00

5-COURSE MENU SURPRISE 95.00

(Available till 9 pm)

WINTERKARTE

VORSPEISEN

Hausgemachte "Zimmerleuten-Terrine"
serviert mit Zwiebel Chutney, Suure Moscht
und getoasteten Bürli 19.00

Randentatar mit Radieschensalat und Toast 16.00

FLEISCH

Gebratener Lammrücken mit einer Kräuter-Kruste
serviert mit sautierten Pilzen und Polenta 49.00

Cassoulet "Zimmerleuten Art"
mit konfiierter Ente und Schweinebauch
serviert mit weissem Bohnenpurée und glasierten Mini-Rüepli 42.00

FISCH

Gratinierter Goldbutt mit Sauce Paloise
serviert mit Parisienne Kartoffeln und Blattspinat 36.00

Gebratene Jakobsmuscheln an Jus Corse Chorizo
serviert mit Maroni Purée und Schwarzwurzeln 39.00

VEGETARISCH

Couscous-Tätschli auf winterlichem Gemüse
mit Maroni Purée 32.00

5-GANG MENUSURPRISE 95.00

(Bis 21:00 Uhr bestellbar)

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.