

WINTERGENUSS

MITTWOCH - FREITAG AB 17:00 | SAMSTAG & SONNTAG GANZTAGS



MENU LEBERLI

Wintersalat
Nüsse | Huusdressing

Zwiebelsuppe

Kalbsleberli an Schalotten-Barolojus
Apfel-Kartoffelrösti
50

CHEF'S EMPFEHLUNG

Wintersalat
Nüsse | Huusdressing

Zwiebelsuppe

Rinds Secret Cut von LUMA
Wilder Brokkoli | Pommes Anna |
geröstete Knoblauchsauce
57

MENU RANDE

Wintersalat
Nüsse | Huusdressing

Zwiebelsuppe

Randenrisotto
Chèvre | Cashew Nüsse | Thymian
40

VORSPEISEN

Fenchelsalat 14.00
Radicchio | Orange | karamellisierte Nüsse

Nüsslisalat 10.50
Ei | Croûtons | Huusdressing

Nüsslisalat 13.50
Ei | Croûtons | Huusdressing | Speck

Gebackenes Markbein 18.00
Kräuter-Crostini

SUPPE

Französische Zwiebelsuppe 9.50
Kräuter-Crostini

HAUPTGÄNGE

Kalbsleberli an Schalotten-Barolojus 38.00
Apfel-Kartoffelrösti

Rinds Secret Cut von LUMA
Wilder Brokkoli | Pommes Anna |
geröstete Knoblauchsauce 45.00

Randenrisotto
Chèvre | Cashew Nüsse | Thymian 28.00

WEIN EMPFEHLUNG

Attimo Pinot Grigio 7.00
Paladin | Veneto | Italien

Optimo - **Geheimtipp** von Mathiers 9.50
Adrian Mathier | Salgesch | Wallis
Syrah | Cabernet Sauvignon | Gamaret | Ancelotta | Diolinoir

