

MITTAGSMENÜ / LUNCH



RESTAURANT
Heugümper

VORSPEISE / STARTER

Suppe oder Salat mit Garnitur	11.00
<i>Soup or salad with garnish</i>	

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Käsespätzle mit Apfelmus und Röstzwiebeln (1/3/7/12)	32.00
<i>Cheese spaetzle with applesauce and crispy fried onions</i> (1/3/7/12)	
Dorade auf Süssartoffelpüree, Zuckerschoten und Austernpilzen an Sauerampfersauce	45.00
(1/4/6/12)	
<i>Sea bream on sweet potato purée, snow peas and oyster mushrooms with sorrel sauce</i> (1/4/6/12)	
Pouletoberschenkel an roter Thai-Currysauce, Wokgemüse und Jasminreis (1/4/6)	38.00
<i>Chicken thigh with red Thai curry sauce, wok vegetables and jasmine rice</i> (1/4/6)	
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Romanesco und Tagliatelle (1/3/7/12)	52.00
<i>Veal steak with morel cream sauce, Romanesco broccoli and tagliatelle</i> (1/3/7/12)	
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Trüffelbrie, Landrauchschenken, Saisongemüse und Pommes frites (1a/3/7)	55.00
<i>Veal cordon bleu filled with truffle brie, smoked country ham, seasonal vegetables and French fries</i> (1a/3/7)	
Rindstatar: klassisch mit Pickles und frischen Kräutern (1/4/6/10) / asiatisch mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Sesam (1/4/6/12) / mediterran mit Tomaten, Oliven, Kapern und frischen Kräutern (1/4/6)	38.00
<i>Beef tartare: classic style with pickles and fresh herbs</i> (1/4/6/10) / <i>asian style with coriander, spring onions and sesame</i> (1/4/6/12) / <i>Mediterranean with tomatoes, olives, capers and herbs</i> (1/4/6)	

DESSERT / DESSERT

Wochendessert (3/7)	14.00
<i>Weekly dessert</i> (3/7)	
Glaces: Sauerrahm-Minze oder Vanille (3/7)	5.00
<i>Ice cream: mint-sour cream or vanilla</i> (3/7)	
Sorbets: Mango oder Zitrone	5.00
<i>Sorbets: mango or lemon</i>	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MWST

Herkunftsdeklaration

Dorade / Spanien - Poulet / Schweiz
Kalbfleisch / Schweiz - Rindstatar / Schweiz