

MITTAGSMENÜ / LUNCH



RESTAURANT
Heugümper

VORSPEISE / STARTER

Suppe oder Salat | Garnitur

Soup or salad | garnish

11.00

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Rindsfilet Stroganoff | mariniert Randen | Sauerrahm | Quarkspätzli

Beef fillet stroganoff | marinated beetroot | sour cream | quark spaetzle

(1/3/7/9/12) 54.00

Red Snapper | Kohlrabicreme | bunter Randen | Randenblätter | Wasabi-Beurre-blanc

Red snapper | kohlrabi cream | heritage beetroot | beet leaves | wasabi beurre blanc

(4/7/12) 43.00

Knuspriger Pouletoberschenkel | Ingwer | Zitronengras | gebratener Reis

Crispy chicken thigh | ginger | lemongrass | fried rice

(1/3/9/12) 38.00

Quarkspätzli | Kürbispüree | Preiselbeerapfel | Marroni | Rotkraut | Kürbiskernöl

Quark spaetzle | pumpkin purée | lingonberry apple | chestnuts | red cabbage | pumpkin seed oil

(1/3/7/8/12) 36.00

Kalbs-Cordon bleu | Trüffelbrie | Landrauschschinken | Sommergemüse | Pommes frites

Veal cordon bleu | truffle brie | smoked country ham | summer vegetables | French fries

(1a/3/7) 55.00

Rindstatar klassisch: Pickles | frische Kräuter / asiatisch: Koriander | Frühlingszwiebeln | Sesam

mediterran: Tomaten | Oliven | Kapern | frische Kräuter

Beef tartare classic style: pickles | fresh herbs / asian style: coriander | spring onions | sesame

mediterranean: tomatoes | olives | capers | herbs

k (1/4/6/10) a (1/4/6/12) m (1/4/6) 38.00

DESSERT / DESSERT

Tagesdessert

Daily dessert

(3/7) 14.00

Glaces: Minze-Sauerrahm | Vanille | Haselnuss

Ice cream: mint-sour cream | vanilla | hazelnut

(3/7/8) 5.00

Sorbets: Himbeer | Mango | Kokosnuss | Passionsfrucht | Zitrone-Limette

Sorbets: raspberry | mango | coconut | passion fruit | lemon-lime

5.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MWST

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

Herkunftsdeklaration

Rind / Australien - Red Snapper / Indischer Ozean FAO 57 - Poulet / Schweiz

Kalb / Schweiz - Rindstatar / Schweiz