MITTAGSMENÜ / LUNCH

RESTAURANT Heugumper

VORSPEISE / STARTER

Suppe oder Salat | Garnitur
Soup or salad | garnish
11.00

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Kalbsleber | Salbeibutter | Spinat | Brätler
Veal liver | sage butter | spinach | roasted potatoes
(1/7/12) 49.00

Spinat–Feta-Quiche | Kräutersalat | Sauerrahm
Spinach-feta quiche | herb salad | sour cream
(1/3/7) 34.00

Zanderfilet | Weisswein-Beurre-blanc | Rahmmarroni
Sauerkraut | Trauben | Kartoffelstock
Pike-perch fillet | white wine beurre blanc | creamy chestnuts
sauerkraut | grapes | mashed potatoes
(1/4/7/12) 46.00

Kalbs-Cordon bleu | Trüffelbrie | Landrauchschinken | Spinat | Pommes frites
Veal cordon bleu | truffle brie | smoked country ham | spinach | French fries
(1a/3/7) 57.00

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 | Caramel
Ice cream: mint-sour cream | vanilla | caramel
(3/7) 6.00

Sorbets: Mango | Schokolade | Zitrone-Limette
Sorbets: mango | chocolat | lemon-lime
6.00

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
Kalb / Schweiz - Zander / Niederlande
Schwein / Schweiz - Rindstatar / Schweiz