

Vorspeisen

<i>Frühlingsalat</i>	VG LF GF	13
Rohkostgemüse karamellisierte Kerne Gartenkresse Hausdressing		
<i>Spargel-Erdbeer-Salat</i>	V GF	16
Spargeln Erdbeeren Rosa Pfeffer		
<i>Anker Chnebeli</i>		19
Vom Metzger Hämmerli aus Ins geräuchert Bauernwurst Brot Butter		
<i>Inselplättli</i>		28
Fleisch vom Metzger Hämmerli aus Ins Coppa Rohschinken Speck Rindswurst Bauernwurst geräuchert Chutney Butter		
<i>Tatar vom hausgeräucherten Hechtfilet aus dem Bielersee</i>		22
Rhabarber-Chutney Rhabarber-Chips Kräuteröl Pumpernickel		
<i>Rindstatar St. Petersinsel 70gr</i>		25
Kapern Butter Zwiebeln gerilltes Paillasse-Brot		
<i>Markknochen vom Metzger Hämmerli aus Ins</i>	LF	18
Fleur de Sel gegrilltes Paillasse-Brot		
<i>Seeländer Karottensuppe</i>	VG LF GF	12
Pfälzerrübli Orange Kräuteröl		
<i>Spargelcrèmesuppe</i>	V GF	14
Spargeln Rahm Kräuteröl Kresse		

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Die aktuelle Herkunftsdeklaration unserer Lebensmittel ist im Restaurant publiziert.

Hauptgerichte

<i>Bestes vom Biohof Schumacher Rindfleisch Tagliata 180gr</i>	GF	49
Konfierte Tomaten Rucola Parmesan Pinienkerne Pommes frites aus Cormagens		
<i>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</i>	GF	42
Champignonrahmsauce Butter-Rösti		
<i>Rindstatar St. Petersinsel 140gr</i>		38
Kapern Butter Zwiebeln Pommes frites aus Cormagens		
<i>Greyzer Pouletschenkel sorgfältig entbeint „La Belle Luce“</i>	GF	36
Spargeln Kräutern Risotto „Ticinese alla Maggia“		
<i>Schweizer Egli-Knusperli von „La Perche Loë“</i>		38
Zitrone Tartarsauce zur Auswahl: neue Kartoffeln mit Petersilie oder Salat oder Pommes frites aus Cormagens		
<i>Zander-Knusperli im Bierteig</i>		26
Zitrone Tartarsauce zur Auswahl: neue Kartoffeln mit Petersilie oder Salat oder Pommes frites aus Cormagens		
<i>Gebrautes Rotaugenfilet aus dem Bielersee</i>	GF	39
Frühlingsgemüse Risotto „Ticinese alla Maggia“ Beurre blanc mit Safran		
<i>Weisser Seeländer Spargel</i>	VG GV	36
Neue Kartoffeln Sauce Hollandaise Kresse		
<i>Hummus trifft Falafel</i>	VG	28
Seeländer buntes Frühlingsgemüse Zitronen-Minze-Dip <i>Spargeln mit Sauce Hollandaise extra 8</i>		

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Die aktuelle Herkunftsdeklaration unserer Lebensmittel ist im Restaurant publiziert.

Desserts

<i>Käseteller aus Nods</i>	V	16
Mont Vully Blauschimmel Brie mit Knoblauch & Pfeffer 8 Blumen Vacherin Fribourgeois		
<i>Crème Brûlée St. Petersinsel</i>	GF	11,5
Beeren Minze		
<i>Rhabarber-Tartelette</i>	V	14
Joghurteis Macarons Rhabarbergel Mascarpone		
<i>Erdbeer in ihrer Vielfalt</i>	V	18
Mousse Crunch Sorbet		

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Die aktuelle Herkunftsdeklaration unserer Lebensmittel ist im Restaurant publiziert.

Glace Karte

Dänemark

2 Kugeln Vanille-Eis | Schokosauce
weisses Schokoladen-Quinoa

Dubai

2 Kugeln Pistazien-Eis | Schokosauce
Engelshaar

Milan

2 Kugeln Kaffee-Barista-Eis
Espresso | Amaretti

Romanoff

2 Kugeln Erdbeersorbet | Erdbeeren
Vanillesauce | Meringue

Stockholm

2 Kugeln Joghurt-Waldbeere-Eis | Heidelbeerkompott | Hafer-Crumble

Coupe mit 2 Kugel 12
Coupe mit 3 Kugel 15.50

Sorbets

Birne | Erdbeere | Granny Smith Apfel | Aprikose

Unsere Glace -Sorten

Vanille | Kaffee-Barista | Caramel | Joghurt-Waldbeere | Joghurt | Fior di Late
Schokolade

1 Kugel Eis

4.50

Mit Rahm

1.50

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Die aktuelle Herkunftsdeklaration unserer Lebensmittel ist im Restaurant publiziert.