

VORSPEISEN / STARTERS

Bunter Blattsalat <i>Colorful leaf Salad</i>	10.50
Frühlingssalat Salat mit Radieschen Avocado und Burrata <i>Spring salad Salad with radish avocado and burrata</i>	16.50
Tatar von grünem Spargel mit Lachs <i>Green asparagus tartare with salmon</i>	21.50
Kalte Platte Geräucherter Speck, Bündnerfleisch, Rohschinken, Chorizo und Bergkäse <i>Cold platter</i> <i>Smoked bacon, serano ham, Mountain Cheese, Chorizo and air dried beef from the swiss mountains</i>	36.00
Rindstatar Maison mit getoastetem Brot, von mild bis scharf <i>Beef Tartare of the House with toasted Bread, from mild to spicy</i>	
Kleine Portion/ <i>small</i>	26.00
Grosse Portion/ <i>regular</i>	38.00
Wurst Salat +Käse + Pommes <i>Marinated Sausage Salad Swiss style</i> + Cheese +fries	17.00 4.00 7.00

SUPPEN / SOUPS

Cappucino von weissem Spargel mit Parmesanespuma und getrocknetem Entenbrustpuder <i>Cappucino of white asparagus with parmesan espuma and dried duck breast powder</i>	14.50
---	-------

FISCH / FISH

Kabeljau-Filet an Bärlauch-Sauce mit Reis und Gemüse <i>Cod fillet in wild garlic sauce with rice and vegetables</i>	42.00
---	-------

FLEISCH / MEAT

Kalbs Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse <i>Veal Cordon Bleu with French Fries and Vegetables</i>	48.00
--	-------

Kalbs Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse <i>Veal Wiener Schnitzel with French Fries and Vegetables</i>	46.00
--	-------

Kalbsleberli Madeira mit Rösti <i>Chopped veal liver Madeira style with Rösti</i>	38.00
--	-------

Basler Rinds Filetgeschnetztes mit Rösti und Gemüse <i>Basler Beef Fillet strips with Rösti and Vegetables</i>	44.00
---	-------

Lamm-Filet auf Saubohnen Erdbeer-Balsamico-Sauce, Bärlauchspätzli <i>Lamb fillet on broad beans, strawberry and balsamic sauce, wild garlic spaetzle</i>	44.00
---	-------

Rinds-Involtini gefüllt mit grünem Spargel Sauce Béarnaise Dazu neue Kartoffeln und Gemüse <i>Beef involtini stuffed with green asparagus Béarnaise sauce served with new potatoes and vegetables</i>	42.00
---	-------

Pouletbrust mit Morchel-Sauce dazu neue Kartoffeln und Gemüse <i>Chicken breast with morel sauce served with new potatoes and vegetables</i>	39.00
---	-------

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Risotto mit grünem Spargel und Waldpilzen <i>Risotto with green asparagus and wild mushrooms</i>	32.00
---	-------

Bärlauch-Spätzlipfanne <i>Wild garlic spaetzle pan</i>	28.00
---	-------

DESSERTS

Cafe Torstübli, Kaffee oder Espresso mit einer kleinen süssen Köstlichkeit <i>Torstübli Coffee, Coffee or espresso with a small sweet treat</i>	12.50
--	-------

Crème brûlée mit Rhabarber <i>Crème catalane with rhubarb</i>	11.50
--	-------

Pavlova mit Früchten <i>Pavlova with fruits</i>	12.50
--	-------

Mohn Parfait mit marinierten Erdbeeren <i>Poppy seed parfait with marinated strawberries</i>	14.50
---	-------

Deklaration / Declaration of Origin

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch und Fisch ist folgender Herkunft:
The meat and fish served in our Restaurant is origin from:

Kalb/Veal	Schweiz / Switzerland
Rind/Beef	Schweiz / Switzerland
Schwein/Pork	Schweiz / Switzerland
Lamm / Lamb	Irland / Ireland
Wurstwaren/Sausages	Schweiz / Switzerland
Poulet / Chicken	Schweiz / Switzerland
Ente / Duck	Frankreich / France
Lachs/Salmon	Schweiz / Switzerland
Kabeljau / codfish	Atlantik / Atlantic Ocean

Brot & Backwaren
stammen aus der Schweiz
und aus hauseigener Produktion

Liebe Gäste,
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise sind in CHF inkl. gesetzl. MwSt.
All our prices are quoted in Swiss francs and include VAT.