

## Thiemo's Mittagsmenü

Fragen Sie unseren Service, was wir Ihnen heute Mittag  
Frisches und Feines anzubieten haben

Süpli im Tassli  
saisonal & hausgemacht  
CHF 7

\*\*\*

### **Tages-/Wochenhit**

Tages-/Wochenhit  
Frisch eingekauft und als hausgemachter Tageshit  
auf den Mittagsteller gezaubert  
CHF 21-25

### **Vorspeisen**

#### **Winterblattsalat**

Eingelegte Birne, Belper Knolle, geröstete Kerne  
CHF 6 / CHF 12

\*\*\*

#### **Handgeschnittenes Rindstatar**

Hausgemachtes Chutney, süss-saure Pickles, Quinoa  
CHF 24

\*\*\*

#### **Hausgemachte Wildterrine**

eingelegte Feigen, Feigensenf, fermentierte Baumnuss  
CHF 20

## à la carte für jeden Gusto

### «Veggiepower»

#### **Steinpilz-Ricotta-Raviolo**

Winterspinat, Pinien, Kernöl Beurre blanc  
CHF 26

#### **Hausgemachte Kartoffelgnocchi**

Sautierte Kräuterseitlinge, Baumnuss-Kräuterpesto, Parmigiano reggiano  
CHF 28

### «Weidelust»

#### **Rib Eye Cab vom Weiderind**

Weissweinrisotto, Winter-Ratatouille, Jus  
CHF 28

### «Wild auf Wild»

#### **Rehfiletgeschneitztes Waldpilzrahmsauce**

Schupfnudel, Rotkraut, Marroni  
CHF 38

### «Prachtsfang»

#### **Fangfrischer Tagesfisch**

Kartoffelgnocchi, Winter-Ratatouille, Kräutersauce  
CHF 28

## Ein süsses Happy End am Mittag

### **Kleines Tagesdessert**

CHF 7

\*\*\*

### **Panna Cotta**

Saisonal garniert

CHF 7

\*\*\*

### **Mango Crème Brulée**

CHF 10

\*\*\*

### **Glace oder Sorbet**

Nuss-Ahornsirup, Caramel, Schokolade, Vanille,  
Mango-Passion, Zitrone, Himbeer

CHF 3 / pro Kugel

## Thiemo's Menüempfehlung

### **Winterblattsalat**

Eingelegte Birne, Belper Knolle, geröstete Kerne

\*\*\*

### **«Weidelust»**

Rib Eye Cap vom Weiderind  
Weisswein-Risotto, Winter-Ratatouille, Jus

oder

### **«Prachtsfang»**

Fangfrischer Tagesfisch  
Kartoffelgnocchi, Winter-Ratatouille, Kräutersauce

\*\*\*

### **Dessert Surprise**

3-Gänge-Menü CHF 39