

Ungel Merii

VORSPEISE

ENTENLEBERTERRINE

Nektarine, Datterinitomate, Pinienkerne 34

TAJARIN EDEN SHRIMPS

28

Hauptgang

48

HAUPTGERICHT

SIMMENTALER KALBSHAXE

Eierschwämmli, Saisongemüse,
Champagnerrisotto

48

DESSERT

AUSERLESENE
KÄSESPEZIALITÄTEN

16

PANNA COTTA

Sesam, Himbeertartelette

16

3 Gänge 88

4 Gänge 98

5 Gänge 116

Speise KARTE

VORSPEISE

GRÜNER BLATTSALAT	13
<i>Mesclun</i>	
SOMMERSALAT	16
HAUPTGANG	24
<i>Melone, Holunderblütendressing</i>	
CAESAR SALAT	18
HAUPTGANG	26
<i>Ei, Speck, Croutons</i>	
EDEN SHRIMPS	34
<i>Kräuter, Knoblauch</i>	

SUPPE

TOMATENKALTSCHALE	17
<i>Burratine, Basilikum</i>	
KRAFTBRÜHE	19
<i>mit Mark</i>	

HAUPTSPEISE

KALBSGESCHNETZELTES	48
<i>Butterrösti, Rahmsauce</i>	
HACKTÄTSCHLI	34
<i>Risotto, Saisonpilze</i>	
GESCHNETZELTE KALBSLEBER	44
<i>Butterrösti</i>	
RINDSFILET GOULASCH DIABLE	52
<i>Eiernudeln</i>	
TAJARIN	22
HAUPTGANG	34
<i>Eierschwämmli</i>	

FÜR ZWEI

CHÂTEAU BRIAND	
<i>Angus Beef</i>	
<i>Rotweinsauce, Kräuterbutter</i>	
<i>Rösti von rohen Kartoffeln, Saisongemüse</i>	

SERVIERT IN ZWEI SERVICES	
PRO PERS.	76