

SÜSSWINKEL

BRASSERIE

VORSPEISEN

Salat Süsswinkel 11.00

knackiger Haussalat mit weiteren
Köstlichkeiten aus dem Garten

Melonenkreation 16.50

mit Bayonner Rohschinken

Sommerliche Tomaten- Currysuppe 11.50

Bouillabaisse «Süswinkel» 17.50

mit Crevetten, Miesmuscheln
und Steinbutt

Cocktail von Patagonischen Wildwassercrevetten 16.50

Veganes Tatar 16.50

mit Kichererbsen, Auberginen und
Zucchini, dazu knuspriges Baguette

Rindstatar 19.50

feines Rindstatar vom Schweizer Rind
mit Vollkornbrioche und Garnituren

HAUPTSPEISEN

Schweizer Lachsforelle 34.50

mit Safran-Kartoffelstock,
saisonaem Gemüse und
Weissweinschaum

Poulet parmentier 29.50

Schweizer Poulet mit Sommergemüse
geschmort und Kartoffelstock

Iberico Schweinsfilet 48.00

auf Chorizo-Jus mit Ricotta-Parme-
san-Gnocchi und saisonalem Gemüse

Entrecôte Cafè de Paris 45.50

vom argentinischen Black Angus-
Rind mit groben Pommes frites
und frischem Gemüse

Tagesvegan 24.50

Wechselndes Angebot: Wir nehmen
das, was uns der Gemüsemarkt bietet.

KLASSIKER

Ghackets mit Hörnli 19.00

Unser Schwesterrestaurant «Da Noi»
liefert uns hausgemachte Pasta,
dazu gibt es lange geschmortes
Gehacktes vom Schweizer Rind
und feines Apfelkompott.

Moules Frites 32.00

Ein klassisches Brasserie-Gericht:
frische Miesmuscheln im Weisswein-
Safransud, dazu grobe Pommes frites

Bei Fragen zur Herkunft sowie Allergenen
wenden Sie sich gerne an unsere Gastgeber/innen.
Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.