



ACHTSAM ESSEN UND TRINKEN

Achtsamkeit zu der Natur liegt uns am Herzen. Auch über den Tellerrand hinaus.

Dank diesem Denken haben alle unsere Gerichte eine Geschichte, die man riecht, schmeckt und fühlt.

Dabei werden alle möglichen Vorlieben berücksichtigt:

Für AllergikerInnen und Intoleranzen können die Menus angepasst werden.
Wir informieren Sie gerne.

„Wir freuen uns, sind Sie da...“

Kathrin und Lea im Service

Karsten und Yannick in der Küche

Antonia und Lili als stille Helferinnen

Sonja Geschäftsführerin

Wer mit dem Herzen
denkt und handelt
bekommt die Sonne zurück...



ZUM EINSTIEG

Knusprig & cremig 12

Geröstete Nüsse, Apéro Gebäck, Brotaufstrich

Knappero Plättli für 2 Personen 24

Fleisch und Käse

VORSPEISE/ ZWISCHENGERICHT

Salatblätter mit Gemüse 11

Marinierte Birnen, geröstete Nüsse, Hausdressing

Rindstatar Platanenhof 21

Knuspriges Wellnessbrot, eingelegtes Gemüse

Randencarpaccio 13

Orangen von Francesco, Sonnenblumenkernen

Rauchfischtatar mit Randencarpaccio 22

Orangen von Francesco, Sonnenblumenkernen

Karstens Weinsuppe 12

Gemüse, Knuspergebäck

Karstens Weinsuppe mit Rauchfischtatar 21

Gemüse, Knuspergebäck

HAUPTGANG

Coq au Vin	35
Freiland Poulet im Rotwein gebadet, Brot & Speck	
Saftiger Burger vom Dorf Metzger	23
Aemmebeckbrötli, Rüeblisalat	
Schweins Cordon Bleu Rolle	31
Gereifter Käse, Speck, Gemüse frisch vom Feld	
Rindstatar Platanenhof	37
Geröstetes Wellnessbrot, eingelegtes Gemüse	
Salatschüssel	19
Pouletstreifen, Gemüse, geröstete Nüsse, Hausdressing	
Hof Sandwich	15
Gebratene Freiland Pouletbrust im Knusperbrot	
Curry- Mayo	
Bio Linsen Bukett	27
Curry, Gemüse, Orangen von Francesco	
Sämiges Tessinerrisotto	23
Gemüse Allerlei, Parmesan	
Äplerpolenta	25
Alpkäse, Birnen, Nüsse	
Beilagen	+4
Knusprige Pommes Frites	
Sämiges Tessiner Risotto	
Äplerpolenta	
Gemüse vom Feld	
Salatblätter	