

MENU

Eine Kreation von Gastkoch Marius Dönni

AMUSE BOUCHE

VORSPEISE

Brunnenkressesuppe mit Blätterteig-Nussstange

HAUPTGANG

Geschmorte Kalbskopfbacken mit Bier-Jus
Polentaschnitte und glasierte Bundkarotten

***

Auberginenmedaillons mit vegetarischem Bier-Jus
Polentaschnitte und glasierte Bundkarotten

DESSERT

Kürbistarte brûlée mit Joghurtglacé

CHF 75.-
EXKL. GETRÄNKE

BIER

		OFFEN 3/5DL
▲ FORCHBIER 8127 LAGER	5%	6/9.5
▲ FORCHBIER AMBER LAGER	5.5%	6/10
▼ FORCHBIER PALE ALE	5.3%	6/10
▼ FORCHBIER IPA	6%	7
▼ FORCHBIER CIDRE I 2DL	7.5%	6

FLASCHEN UND ALKOHOLFREI

Wir haben eine spannende Auswahl an Bieren und alkoholfreien Varianten in Flaschen.

Einfach fragen, wir beraten euch gerne persönlich.

SOFT

WASSER OHNE	3DL/1L	2/5
WASSER MIT	3DL/1L	4/7.5
DIV. SOFTGETRÄNKE Cola, Sinalco, Schorle, Eistee, etc.	3DL	4
GAZOSA HIMBEERE	3.5DL	6
GAZOSA BLAUBEERE	3.5DL	6
KAFFEE CRÈME/ESPRESSO		6/5
TEE (DIVERSE SORTEN)		6

DRINKS

APÉROL SPRITZ		13
LILLET SPRITZ		13
GIN N' TONIC		14
GESPRITZER WEISSER		10
LILLET SPRITZ OHNE	0.0%	12
GIN N' TONIC OHNE	0.0%	12

TRAUBE

ZWEIFEL CUVÉE WEISS 2024 8/38/50
Tropische Früchte, Zitrus.

MAISON BERCOULA WEISS 2022 60
Chardonnay & Sauvignon Blanc
Prämiert an der Expovina 2024.

ZWEIFEL FRÄCH ROSÉ 2024 9/60
Fruchtige Nase, Himbeeraromen.

ZWEIFEL CUVÉE ROT 2023 8/38/50
Zarte Beeren-Aromen und leicht würzige Noten.

MAISON BERCOULA ROT 2023 60
Mocioto Assemblage - Intensive Aromen nach Himbeere und Erdbeere, ein vielseitiger Essensbegleiter.

SIX LEGS WINES ROT 2024 9/60
Sechs Rebsorten, vielschichtiger, vollmundiger Rotwein mit Aromen nach dunklen Beeren und feinen Kräuternoten. Eine Kreation aus der Forch.

PROSECCO 8/50

▲ Untergärig ▼ Obergärig