

Bistrokarte Bar



Aperitif

Rote Wand Spritz

EUR 16

Pontica Red Vermouth, Holunderblütensirup
 Zitronenlimonade, Soda, Rosmarin

Champagner

Tarlant/Zero Dosage, Brut Nature 0,1 dl EUR 22

Tarlant Rosé/Zero Dosage, Brut Nature 0,1 dl EUR 26

Herzhaftes

Pate vom heimischen Wild
 Preiselbeeren | Pickles
 Hausgemachtes Sauerteigbrot
 EUR 30

Hausgemachte Focaccia
 Dreierlei Salami von Biosing | Mixed Pickles
 EUR 16

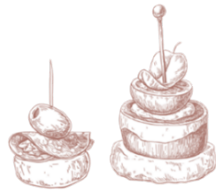
Rindsuppe mit Tageseinlage
 EUR 16

Kürbiscremesuppe
 EUR 18

Strammer Max
 Sauerteigbrot | Speck | Bio-Ei
 EUR 21

Club Sandwich
 Romana Salat | Speck | Hühnerbrust | Bio-Ei
 Cipriani Sauce
 EUR 21

Grilled Cheese Sandwich
 Bergkäse | Cheddar | Essiggurken | Cocktailsauce
 EUR 21



Fusilli
 Salsiccia | Rucola | Tomate | Mozzarella
 EUR 28

Dinkelhörnchen
 Zuger Stolz | Sahne | Schwarzer Pfeffer
 EUR 28

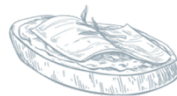
Süßes

Hausgemachter Topfenstrudel | Vanillesauce
 EUR 16

Hausgemachter Apfelstrudel | Schlagobers
 EUR 16

Buttermilchscharren | Zwetschgenröster
 EUR 26

Rote Wand Eiskaffee
 EUR 14



Unsere Philosophie: Nachhaltig & Regional

In unserer Küche stehen Nachhaltigkeit und Regionalität im Mittelpunkt. Rund 85% der verwendeten Lebensmittel stammen aus der Umgebung, wodurch wir die lokale Wirtschaft unterstützen und lange Transportwege vermeiden. Biologische Produkte prägen sowohl unsere Gerichte als auch das Weinsortiment – für authentische und natürliche Geschmackserlebnisse.

Lebensmittel sind für uns ein wertvolles Gut, mit dem wir sehr sorgsam umgehen: Ein innovatives Konzept hilft uns, Abfälle zu minimieren. Überschüsse werden entweder in Energie umgewandelt, zu wertvollem Kompost verarbeitet oder in unserem Culinary Lab zu neuen Spezialitäten, wie Misos, Sojasaucen oder Essigen veredelt. So bringen wir die Natur direkt auf Ihren Teller – verantwortungsbewusst und voller Genuss.

Weinkarte

