

fein & sein

SPEISEKARTE



Unsere Gerichte sind, so oft wie möglich, hausgemacht und vorwiegend mit Lebensmitteln aus der Region hergestellt. Der bewusste und sorgfältige Umgang mit unseren Rohprodukten liegt uns besonders am Herzen. Wir streben eine möglichst komplette Verwertung unserer Produkte an und achten, Foodwaste so gut wie möglich zu verhindern. Wir sind überzeugt, dass Essen mehr als ein Grundbedürfnis des Menschen ist: Essen ist Genuss, Essen ist Freude, Essen ist Energie pur. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen genuss- und freudvollen Aufenthalt bei uns im fein & sein. Raphaela und Roland mit Team



VORSPEISEN

Knusprige Zwiebelringe  CHF 9.50

Knusprig gebackene Zwiebelringe im Bierteig serviert mit einem fruchtigen Johannisbeeren-Senf-Dip

Portion Hobelkäse  CHF 10.00

SUPPE

Tagessuppe   *vegan* CHF 9.00 | CHF 14.50

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Tagesangebot

SALATE

Saisonaler Blattsalat 🌱🌾 kleine Portion CHF 6.50 | CHF 10.00

Variation aus knackigen Blattsalaten und Sprossen

fein & sein Salat 🌱🌾 *vegan* CHF 13.00 | als Hauptgang CHF 17.00

Herbstliche Blattsalatvariation an Granatapfeldressing serviert mit Randen, Granatapfelkernen und Nüssen

Option: Mit Fetakäse + CHF 2.50

Herbstsalat CHF 14.50 | als Hauptgang CHF 18.50

Herbstliche Blattsalatvariation mit gebackenem Kürbis, Blaubeeren, Parmesansplitter, Croutons an Hausdressing

TELLERGERICHTE *vegetarisch*

Vegi-Herbsteller CHF 28.50

Ein reichhaltiger Herbstgemüseteller dazu karamalisierte Kastanien, Trauben, hausgemachte Spätzli, Pilzsauce und Apfelcranberrykompott

Option **Vegan**: Reis statt Spätzli, Pilzsauce mit Sojarahm

Option **glutenfreie Spätzli**: auf Anfrage

Agnolotti CHF 26.50

Mit Feigen und Pecorino gefüllte Agnolotti an Honig-Rosmarinbutter serviert mit hausgemachtem Kürbis-Chutney

Gemüsebällchen 🌱🌾 *vegan* CHF 28.50

Gemüsebällchen-Pflaumenspiessli an fruchtiger Johannisbeeren-Senfsauce dazu eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse und eine Beilage nach Wahl

Beilagen Teigwaren | Reis 🌾 | Spätzli | Pommes Frites 🌾



TELLERGERICHTE MIT *Fleisch*

Wildteller

Wildfleisch nach Wahl serviert mit einer vielfältigen Herbstgemüsegarntur, karamelierten Kastanien, Trauben und hausgemachten Spätzli

Rehgeschnetzeltes an Pilzsauce CHF 39.50

Hirschfilet an Calvadosauce CHF 43.50

Schweizer Poulet 🍷🌿 CHF 31.00

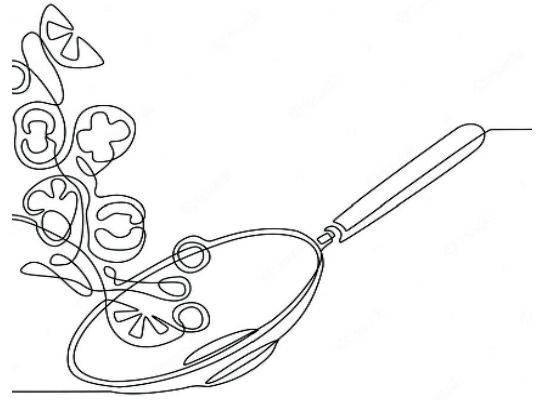
Pouletbrust gefüllt mit gedörrten Pflaumen dazu Roli's Kräuterbutter oder fruchtige Johannisbeeren-Senfsauce dazu eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse und eine Beilage nach Wahl

Landliebe 🍷🌿 CHF 38.50

Schweizer Rindssteak an Roli's Kräuterbutter oder fruchtige Johannisbeeren-Senfsauce dazu eine bunte Auswahl an saiosnalem Gemüse und eine Beilage nach Wahl

Beilagen Teigwaren | Reis 🍷 | Spätzli | Pommes Frites 🍷





WOKSPECIAL

leicht, knackig, aromatisch

Die Kochmethode mit dem Wok ist schnell, schmackhaft und gesund. Die hohe Hitze im Wok, kombiniert mit dem schnellen und stetigen Mischen und Rühren des Wokinhalts, ermöglicht die besonders schonende, aromatische und gesunde Zubereitung eines Gerichtes.

Saisonaler Gemüsewok *vegan*

Gedämpftes Saisongemüse an fernöstlicher Sauce
serviert mit Reisnudeln

*Die Sauce kann Spuren von Gluten enthalten -
glutenfreie Variante auf Anfrage*

Gemüsewok CHF 26.00

Gemüsewok mit Schweizer Poulet CHF 29.50

Gemüsewok mit Schweizer Rindfleisch CHF 31.00



Guten Appetit

 glutenfrei  laktosefrei

Allergene: Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft

Deklaration: Pouletfleisch: Schweiz | Rindfleisch: Schweiz | Reh: Österreich | Hirsch: Österreich

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST.