

Gelassenheit beginnt mit einem guten Essen.

Im Forum legen wir besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, Regionalität und darauf, was die Natur zur jeweiligen Jahreszeit gerade hergibt. Traditionelles wird bei uns mit Modernem gemixt. Nationales mit Internationalem. Spannend könnte man es nennen.

Vegi

Blumenkohlwings

Cocktailsauce

CHF 17.50

Fleisch

Kräftige Rindsbouillon

Schweinebauchstreifen, Junglauch

CHF 10.50

Pouletbruststreifen im Kürbiskernmantel

Sour Cream Dip

CHF 18.00

Bao (3 Stück zum Teilen)

Gedämpfte Teigtaschen

Schweinebauch und Hack, Koriander, Pepperoncini

Schalotten, Soja Sauce

CHF 19.00

Vegi

Avocado-Randen-Tatar im Blätterteigring

Limetten-Creme Fraîche

CHF 17.00

Hausgemachte Gnocchi

Bärlauchpesto, Spinat, Cherrytomaten

Vorspeise CHF 17.00 | Hauptgang CHF 22.00

Hausgemachte Linguine

Trüffelvelouté (frischer Trüffel)

Vorspeise CHF 19.00 | Hauptgang CHF 23.00

Fleisch

Belgisches Beef Tatar 100g Rindsfilet

Umami-Eidotter, Trüffelchips, Toastbrot und Butter

CHF 26.50

Hausgemachte Kalbs-Spinatravioli

Zigerbutter

Vorspeise CHF 21.00 | Hauptgang CHF 27.00

Gegrillter Ceasar Salad mit Lemon Chicken

Römersalat, Speck, Parmesan,

Cocktailtomaten, Croûtons

Vorspeise CHF 16.00 | Hauptgang CHF 25.50

Fleisch

Riblmais Chicken Drummer 3 Stück

(Luma Delikatessen)

Erbsenpüree, Kefen

CHF 29.00

Pata Negra Schweins-Kotelett 220g

(Luma Delikatessen)

Chimichurri, Rispentomaten, Pak-Choi

CHF 46.00

Morucha Beef, Côte de boeuf 400g

Wurzelgemüse

CHF 74.00

Swiss prime Beef-Filet 200g

Babyspinat und Honig-Babykarotten

CHF 49.00

Beilagen

Wähle zu deiner Hauptspeise eine Beilage

Pommes, Süsskartoffelpommes, Weisswein-Risotto,
hausgemachte Linguine, Petersieliekartoffeln,
Wurzelgemüse

im Preis inkl.

Wähle zu deiner Hauptspeise eine Sauce

Safransauce, Portweinjus, Trüffeljus,
geschmolzene Kräuterbutter

im Preis inkl.

Gerne verfeinern wir Ihre Speise mit Trüffel

Aufpreis CHF 5.00

Vegi

Morchel-Baumnuss-Risotto

Spinat

CHF 21.00

Poke Bowl

Wähle eine Grundlage:

Sushi Reis oder Couscous

Wähle 4-5 Toppings

Blaukraut, Römersalat, Cashewnüsse, Avocado,
Cherrytomaten, Apfel, Gurke, Poulet, Crevetten,
Feta Käse

Wähle ein Dressing:

Mangodressing, fruchtiges Hausdressing, French

Wähle deine Extras:

Koriander, Chilis, Sprossen

CHF 25.00

Vegan

Red Thai Curry - scharf

Gemüse und Reis

CHF 24.00

Orecchiette (Italienische Pasta)

Tomatenpesto mit Pinienkernen,
Rucola, Cherrytomaten

CHF 19.00

Vegi

Salatisten Burger

Beyond Meat Patty, hausgemachter Bun, smoky BBQ Sauce, Blattsalat, Rotkraut, Appenzeller-Käse, karamellisierte Zwiebeln

CHF 28.50

Fleisch

Beef Beast

Rinds-Patty, hausgemachter Bun, smoky BBQ Sauce, Blattsalat, Rotkraut, Appenzeller-Käse, Speck, karamellisierte Zwiebeln

CHF 28.50

Wiener Schnitzel mit Pommes und Gemüse

vom Kalb CHF 39.00

vom Schwein CHF 24.00

Cordon Bleu mit Pommes und Gemüse

vom Schwein, Bauernschinken, Gruyèrekäse

CHF 29.00

Affogato al caffè

CHF 7.50

Strudelvariation

Mini Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce

CHF 10.50

**Pavlova mit Rahm, Rhabarberkompott,
Erdbeeren & Pistazien**

CHF 9.50

Tagesdessert

CHF 6.00

Herkunftsland

Poulet, Schwein, Rind, Kalb Schweiz

Pata Negra Spanien

Fisch Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft

Gemüse und Früchte Egger Gemüsebau und caviezel giovanettoni AG

Trüffel Kroatien

Gewürze Wir verwenden zum grössten Teil Gewürze ohne künstliche Zusatzstoffe der Firma Wiberg.

Unsere Mitarbeiter geben gerne Informationen zu Allergenen Inhaltsstoffen.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.