



## APERITIF

---

### **Rosmarin Spritz**

auch als alkoholfreie Variante erhältlich

**11 €**

## WEINEMPFEHLUNG

---

### **2022 Johner Estate · Wairarapa · Neuseeland**

Sauvignon Blanc 0,1 L

**8,50 €**

### **2018 Von Winning · Pfalz · Deutschland**

Noir-Cuvée · Cabernet Sauvignon / Merlot 0,1 L

**10 €**

Alle Weine enthalten Sulfite.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



## SALATE

---

### Caesar's Salat

Croûtons | Datteltomaten | Parmesan

**18 €**

### Bunte Frühlingsalate

Croûtons | Datteltomaten | Senfdressing

**16 €**

### Tataki vom Simmentaler Fleckvieh

Sojagurke | Miso-Mayonnaise | Blue-Meat-Rettich

**26 €**

### Kalbskopf im Tramezzini

Geräucherter Aal | Petersilienmayonnaise | gebrannte Kürbiskerne

**26 €**

### Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:

- Perlhuhnbrust + 9 €
- gratiniertem Ziegenkäse + 9 €
- 3 Garnelen + 9 €

## VORSPEISE

---

### Thunfischtatar

Avocado | Ingwer | Mango

**34 €**

### Rindstatar

Burrata | Tomaten-Olivengremolata | Macadamia

**34 €**

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



## HAUPTSPEISE

---

### **Taglierini Bärlauch**

Spargel | Pomodoro semiseccchi | Parmesan

als Zwischengang **26 €**

als Hauptspeise **44 €**

### **Taglierini Gamberetti**

Garnelen | Krustentierschaum | Parmesan

als Zwischengang **28 €**

als Hauptspeise **46 €**

### **Edelfische in Bouillabaisse**

Venusreis | Spitzpaprika | Bouillabaisse

**48 €**

## 959 KLASSIKER

---

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

**38€**

### **Stubenküken im Ganzen gegart**

*Zubereitungszeit ca. 20 Minuten*

Kartoffelpüree | Salat | Albuferasoße

**54 €**

### **Rindergulasch**

Paprika | Knöpfele | Sauerrahm

**36 €**

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



## DESSERTS

---

### **Vanille Crème Brûlée**

Beeren | Erdbeersorbet | Vanille aus Madagascar

**18 €**

### **Kokosnuss**

Mango | Kokos | Bronzefenchel

**18 €**

### **Pralinen<sup>3</sup> by Yannick Dahm**

Kalamanzi-Thymian | Eierlikör | Kaffee-Hafer

**9 €**

### **Eis & Sorbets**

Vanille, Schokolade, Tonkabohne,  
Himbeere, Erdbeere, Aprikose, Zitrone, Mango

**je Nocke 4 €**

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



## PIZZA

---

ca. Ø 20 cm

Zu unseren Pizzen servieren wir einen kleinen Salat

### **Pizza 959**

Kapern | Taggiasche Oliven | Sardellen

**20 €**

### **Pizza Büffel Burrata**

Paprika | Burrata | Basilikum

**22 €**

### **Pizza Diavola**

scharfe Salami | Chili | Mozzarella

**20 €**

### **Pizza Capricciosa**

Artischocke | Parma Schinken | Pilze

**22 €**

### **Pizza Deliziosa**

Bresaola | Burrata | Rucola

**24 €**

### **Pizza Margherita**

Tomate | Mozzarella | Oregano

**18 €**

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.