
STARTERS

FALAFEL 🌱

Tzatziki

8.5

TAGESSUPPE

9.5

HUMMUS, MUHAMMARA
& BABA GANOUSH 🌱

Fladenbrot

14.5

FATTOUSH & TABOULÉ 🌱

9.5

RINDSTATAR

Knusperiges Hausbrot

18

GEBACKENER
ZIEGENKÄSE

Aubergine · Honig · Nüsse

14.5

MIXED SHARING
STARTER PLATE

16 pro Person

CHEF'S TABLE

Jeden letzten Samstag im
Monat lade ich
zum Chef's Table
für 49 CHF pro Person ein.

DINNER

DIENSTAG-SAMSTAG 18.00 - 22.00

HENRY'S UNIQUE
CREATE YOUR PLATE

RIB EYE 300 GRAMM

BBQ Kräuterbutter

32.5

PLANTED CHICKEN

CASIMIR 🌱

22.5

BŒUF BOURGUIGNON

Karamellierte Silberzwiebeln

Speck · Pilze

Bourgogne AOC Pinot Noire

26

COQ AU VIN D'ALSACE

Riesling x Madeleine Royale

24.5

CASSOULET

Lamm · Bohnen · Aprikose

26.5

LABEL ROUGE

LACHSFILET

Babyspinat

26.5

SIDES TO ADD

BASMATI REIS 5 🌱

FRÜHLINGSGEMÜSE 6 🌱

LILA KARTOFFELN 6

SÜSSKARTOFFELFRIES 8 🌱

HENRY'S CHOICE

HAUSGEMACHTE
RAVIOLI

Parmesanhobel

26.5

BEYOND MEAT BURGER 🌱

Beyond Meat · Kabis · Salat
Essiggurke · Henry's Sauce
serviert mit Fries

28

CHEESE BURGER

Fleisch vom Freilandrind

Cheddar · Kabis

Salat · Henry's Sauce

Candy Bacon

serviert mit Fries

28

DESSERTS

TARTE TATIN

Sanddornglace

12.5

GEBACKENES BOUNTY

Mango-Ananasglace

10.5

FRAG NACH MEINEN

HAUSGEMACHTEN

GLACE- & SORBET

SORTEN

pro Kugel 4.5

Herkunft: Rind & Kalb – KAGfreiland Schweiz
Schwein & Poulet – Schweiz, Lamm – Irland
Fisch – Schottland



VEGAN

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert
Sie unser Team auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.