

## WECHSELNDE GERICHTE

Tagessuppe		10
Tagesteller		29
Vegi-Teller		26

## VORSPEISEN UND SUPPE

Grüner Salat   Hausdressing		12
Gemischter Salat   Hausdressing		15
Büffelmozzarella   Datterini-Tomaten   Basilikum		24
Avocadowürfel   Vinaigrette   Kräutersalat   gepuffter Amaranth	1/2 Portion	18
	Portion	28
mit Rauchlachs		+ 10
Pulpcarpaccio   Zitronen-Olivenöl   Arvenkerne   Avocado   Jakobsmuschel		34
Vitello tonnato – kalter Kalbsbraten   Thunfischsauce	1/2 Portion	25
	Portion	35
Gebratene Entenleber   Apfelstreifen   Blaubeerjus		34
Süppchen von der Strauchtomate mit Jakobsmuschel		15 + 11

## PASTA UND RISOTTO

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung   Salbeibutter   Kalbsjus   Spinat   Parmesan	1/2 Portion	26
	Portion	36
Pappardelle con ragù di manzo - Bandnudeln   geschmortes Rindsragout		34
Tagliolini   Trüffelrahm   Sommertrüffel	1/2 Portion	34
	Portion	49
Rucola-Risotto   konfierte Tomaten   Büffelmozzarella		34
«Spaghettini Chef» Spaghettini   Tomatensugo   Kirschtomaten   Knoblauch   Peperoncino   Basilikum   Olivenöl + 3 gebratene Riesencrevetten		24 + 15

## SPEZIAL FÜR 2 – solange vorrätig

pro Person

Ganzer Steinbutt   Salzkartoffeln   Blattspinat	72
Châteaubriand Sauce Béarnaise   Saisongemüse   Beilage nach Wahl	68

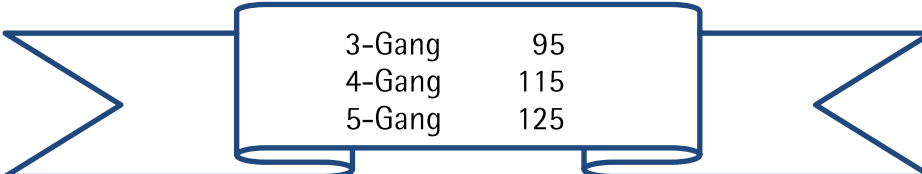
## FISCH

Seezunge   Salzkartoffeln   Spinat	64
Mangroven-Riesenkrevetten   Caponata mit Tomaten, Oliven und Kapern   Safranrisotto	58

## FLEISCH

Rindsfilet   Sauce Béarnaise   Kohlegnocchi   Blattspinat	64
«Tagliata di bue» Rindsentrecôte in Tranchen   grüner Pfefferjus   Safranrisotto	54
Entrecôte   Café de Paris   Pommes Allumettes   Gemüse	49
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art   Rösti	48
Wiener Schnitzel   Pommes Allumettes   Gemüse   Preiselbeeren	49
Hausgemachtes Rindstatar   Toast   Butter	1/2 Port. 28 Portion 38
mit Pommes Allumettes	+ 8
mit Whisky   Cognac   Calvados	+ 5

Lassen Sie sich am Abend von einer Menu-Kreation  
unseres Küchenchefs Michael Weber überraschen (ab 2 Pers.)



3-Gang	95
4-Gang	115
5-Gang	125

## WEINEMPFEHLUNG

Terre à Terre rouge, Gensac, Gers (Tannat, Malbec, Cabernet Sauvignon)	1 dl	10	7.5 dl	65
---	------	----	--------	----

A la carte: 11:30 – 14:00 h / 18:00 – 21:30 h | Preise in CHF, inkl. MwSt.

**Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**

Fleischdeklaration: Kalb: CH, Rind: CH/AUS\*/ NZ, Schwein: CH

Fischdeklaration: Seezunge: Atlantik | Steinbutt: ESP | Riesenkrevetten: VN | Jakobsmuscheln: US

Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

\*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein