

WECHSELNDE GERICHTE

Tagessuppe	10
Tagesteller	29
Vegi-Teller	26

VORSPEISEN UND SUPPE

Grüner Salat Hausdressing	12
Gemischter Salat Hausdressing	15
Nüsslisalat Hausdressing	16
Nüsslisalat «Grand Mère» - Ei Speck Croûtons	19
Avocadowürfel Vinaigrette Kräutersalat	1/2 Portion 18 Portion 28
mit Rauchlachs	+ 12
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse winterlicher Blattsalat Apfel Piemonteser Haselnuss	24
Carpaccio vom Gambero Rosso di Mazara Zitrone Olivenöl Flusssalz Zitronen-Mayonnaise Meerbohnen frittierte Kapern violette Gnocchi	34
Pochiertes Hühnerrei Blattspinat Kartoffelpüree Wintertrüffel	36
Gebratene Entenleber Apfel Kalbsjus	34
Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen mit Jakobsmuschel	15 + 11

PASTA UND RISOTTO

«Spaghettini Chef» Spaghettini Tomatensugo Kirschtomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl + Hummerschwanz	26 + 20
Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan	1/2 Portion 26 Portion 36
Pappardelle con ragù di manzo - Bandnudeln geschmortes Rindsragout	34
Tagliolini Trüffelrahm Wintertrüffel	1/2 Portion 36 Portion 52
Gnocchi Gorgonzolasauce Blattspinat Piemonteser Haselnuss pochiertes Ei	39
Safranrisotto geschmorte Randen Belperknolle	34

SPEZIAL FÜR 2 – solange vorrätig

pro Person

Ganzer Steinbutt Salzkartoffeln Blattspinat	72
Châteaubriand	75
Sauce Béarnaise buntes Gemüse Beilage nach Wahl	

FISCH

Seezunge Salzkartoffeln Blattspinat	68
Hummer Jakobsmuschel Krustentier-Bisque Kartoffelpüree Meerbohnen	68

FLEISCH

Rindsfilet Sauce Béarnaise Blattspinat Kartoffel-Gnocchi	68
«Tagliata di bue»	54
Rindsentrecôte in Tranchen grüner Pfefferjus Safranrisotto	
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

SURPRISE – lassen Sie sich am Abend von unserem Küchenchef Michael Weber überraschen

(ab 2 Personen, von Dienstag bis Samstag, letzte Bestellung 20:30 Uhr)

3-Gang 95 / 4-Gang 130 / 5-Gang 145

DESSERT

Grapefruit mit Blutorangensorbet	16	Glace Sorbet	p. Kugel	5
Eiskaffee	14	+ Schlagrahm		+ 3
(Mocca- & Vanilleeis Espresso Rahm)		Käsevariation 5 Sorten		21
		Käsevariation 3 Sorten		16

Unsere hausgemachten Süßspeisen und Spezialitäten servieren wir
Ihnen gerne von unserem reichhaltigen Dessertwagen.

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 |
Jakobsmuscheln: JAP/USA | Hummer: CA | Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

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