

WECHSELNDE GERICHTE

Tagessuppe	10
Tagesteller	29
Vegi-Teller	26

VORSPEISEN UND SUPPE

Grüner Salat Hausdressing	14
Gemischter Salat Hausdressing	16
Salat von grünem Spargel Salatspitzen Ei Croûtons getrocknete Ricotta	24
Avocadowürfel Vinaigrette Kräutersalat	1/2 Portion 18 Portion 28
mit Rauchlachs	+ 12
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse Frühlingsalat Arvenkerne Spargelspitzen	24
Carpaccio vom Gambero Rosso di Mazara Zitrone Olivenöl Flusssalz Zitronen-Mayonnaise Erbsen frittierte Kapern violette Gnocchi	34
Weisses Spargelcremesüppchen mit Jakobsmuschel	16 + 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 Bärlauchpesto geschmorte Kirschtomaten	1/2 Portion 24 Portion 34
Safranrisotto Kalbfleischstreifen Taggiasca Oliven Tomaten Löwenzahn	38
Spargelrisotto grüne Spargelspitzen Belper Knolle	34

SPEZIAL FÜR 2 – solange vorrätig

pro Person

Ganzer Steinbutt | Salzkartoffeln | Blattspinat 72

Schwyzer Kalbshohrücken am Stück gebraten | Morchelrahmsauce |
Frühlingsgemüse | Beilage nach Wahl 68

FISCH

Seezunge | Salzkartoffeln | Blattspinat 68

Hummer | Jakobsmuschel | Hummerbisque-Risotto | Spargelspitzen 68

FLEISCH

Kalbshack-Tätschli | Morchelrahmsauce | Butternudeln | Gemüse 48

«Tagliata di bue» 54

Rindsentrecôte in Tranchen | grüner Pfefferjus | Safranrisotto

Entrecôte | Café de Paris | Pommes Allumettes | Gemüse 52

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

Marinierte Erdbeeren | Sauerrahmeis 18 Käsevariation 3 Sorten 16

Käsevariation 5 Sorten 21

Eiskaffee 14 Glace (Vanille, Mocca, Schokolade) 5

(Mocca- & Vanilleeis | Espresso | Rahm) Sorbet (Himbeere, Zitrone, Blutorange) 5

mit Rahm +3

**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/IRL | Schwein: CH, I / Fischdeklaration: Seezunge: Atlantik | Steinbutt: ESP |
Jakobsmuscheln: JAP/USA | Hummer: CA | Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter