

APÉRO

Rohschinken aus Parma, handgeschnitten von der Berkel Grissini	21
Apéro Trio – Oliven Parmesan Salzmandeln	10

VORSPEISEN UND SUPPE

Grüner Salat Hausdressing	14
Gemischter Salat Hausdressing	16
Nüsslisalat Hausdressing	16
Nüsslisalat «Grand Mère» - Ei Speck Croûtons	19
Avocadowürfel Vinaigrette Kräutersalat	½ Portion 18 Portion 28
mit Rauchlachs	+ 12
Abgeflämmtter Ziegenfrischkäse herbstliche Blattsalate Feigen Piemonteser Haselnuss	24
Carpaccio vom Gambero Rosso di Mazara Zitrone Olivenöl Flusssalz Zitronen-Mayonnaise frittierte Kapern violette Gnocchi	34
Pochiertes Hühnerei Trüffel-Nage Blattspinat Herbsttrüffel	36
Gebratene Entenleber Apfel Blaubeerjus	34
Kürbissüppchen Kürbiskernöl Kürbiskernen mit Jakobsmuschel	16 + 11

PASTA UND RISOTTO

«Spaghettini Chef»	26
Spaghettini Tomatensugo Tomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl	
«Spaghettini Hummer»	52
Spaghettini Tomatensugo Tomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl Hummerbisque Hummerschwanz	
Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan	½ Portion 26 Portion 36
Pappardelle con ragù di manzo - Bandnudeln geschmortes Rindsragout	34
Tagliolini Trüffelrahm Herbsttrüffel	½ Portion 36 Portion 52
Kartoffel-Gnocchi Gorgonzolasauce Blattspinat Piemonteser Haselnuss pochiertes Ei	39
Risotto «Williams» - Birnen Baumnüsse Gorgonzola	34

SPEZIAL FÜR 2 - solange vorrätig

pro Person

Ganzer Steinbutt Salzkartoffeln Blattspinat	72
Rehrücken ^{AUT} am Stück (zwei Service)	75
Preiselbeer-Wildrahmsauce herbstliches Gemüse Spätzli	

FISCH

Seezunge Salzkartoffeln Blattspinat	72
Hummer Jakobsmuschel Hummerbisque-Risotto	68

FLEISCH

Rehschnitzel ^{EU} Preiselbeer-Wildrahmsauce Herbstgemüse Spätzli	52
Hirschpfeffer ^{AUT} «Kunsthalle» - Herbstgemüse Spätzli	46
«Tagliata di bue»	54
Rindsentrecôte ² in Tranchen grüner Pfefferjus Safranrisotto	
Entrecôte ² Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse	52
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	48
Wiener Schnitzel Pommes Allumettes Gemüse Preiselbeeren	49
Hausgemachtes Rindstatar ¹ Toast Butter	½ Port. 28 Portion 38
mit Pommes Allumettes	+ 8
mit Whisky Cognac Calvados	2cl + 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

Glace Sorbet	p. Kugel 5	Eiskaffee	14
+ Schlagrahm	+ 3	(Mocca- & Vanilleeis Espresso Rahm	
Grapefruit mit Blutorangensorbet	16	Käsevariation 5 Sorten	21
Vanilleeis Kürbiskrokant Kernöl	12	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: CH¹ / IRL² | Schwein: CH | Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter
Fischdeklaration: Seezunge: Atlantik | Steinbutt: ESP | Hummer: CA | Jakobsmuscheln: US / JP