

## IMPERIUM CAVIAR

Beluga Imperial - Das Original vom kaspischen Meer.

Tauchen Sie in die Tradition und Geschichte dieses exklusiven Kaviars ein.

Cremig – butterig im Geschmack, leicht dunkelgraues und mittelgroßes Korn.

Dazu servieren wir Blinis, kleine Kartoffeln, Crème Fraîche, Gurke 50gr. 300

## VORSPEISEN UND SUPPE

Grüner Salat   Hausdressing		14
Gemischter Salat   Hausdressing		16
Nüsslisalat «Grand Mère» - Ei   Speck   Croûtons		19
Avocadowürfel   Vinaigrette   Kräutersalat	½ Portion	18
	Portion	28
mit Rauchlachs		+ 12
Abgeflämmtter Ziegenfrischkäse   winterliche Blattsalate   Apfel   Piemonteser Haselnuss		24
Carpaccio vom Gambero Rosso di Mazara   Zitrone   Olivenöl   Flusssalz   Zitronen-Mayonnaise   frittierte Kapern   violette Gnocchi		34
Pochiertes Hühnerrei   Trüffel-Nage   Kartoffelpüree   Blattspinat   Wintertrüffel		36
Gebratene Entenleber   Apfel   Jus		34
Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen mit Jakobsmuschel		16 + 11

## PASTA UND RISOTTO

«Spaghettini Chef»		26
Spaghettini   Tomatensugo   Tomaten   Knoblauch   Peperoncino   Basilikum   Olivenöl		
«Spaghettini All Astice»		52
Spaghettini   Tomatensugo   Tomaten   Knoblauch   Peperoncino   Basilikum   Olivenöl Hummerbisque   Hummerschwanz		
Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung   Salbeibutter   Kalbsjus   Blattspinat   Parmesan	½ Portion	28
	Portion	38
Pappardelle con ragù di manzo - Bandnudeln   geschmortes Rindsragout		34
Tagliolini   Trüffelrahm   Wintertrüffel	½ Portion	36
	Portion	52
Kartoffel-Gnocchi   Gorgonzolasauce   Blattspinat   Piemonteser Haselnuss   pochiertes Ei		39
Safranrisotto   geschmorte Randen   Belperknolle		34

## SPEZIAL FÜR 2 - solange vorrätig

pro Person

Ganzer Steinbutt   Salzkartoffeln   Blattspinat	75
Ganzer Wolfsbarsch   Salzkartoffeln   Blattspinat	75
Châteaubriand <sup>1</sup> (zwei Service)	75
Sauce Béarnaise   buntes Gemüse   Beilage nach Wahl	

## FISCH

Seezunge   Salzkartoffeln   Blattspinat	72
Hummer   Jakobsmuschel   Krustentier-Bisque   Kartoffelpüree	68

## FLEISCH

Rindsfilet <sup>2</sup>   Sauce Béarnaise   Blattspinat   Kartoffel-Gnocchi	72
+ gebratene Entenleber	+ 18
«Tagliata di bue»	54
Rindsentrecôte <sup>2</sup> in Tranchen   grüner Pfefferjus   Safranrisotto	
Entrecôte <sup>2</sup>   Café de Paris   Pommes Allumettes   Gemüse	52
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art   Rösti	48
Wiener Schnitzel   Pommes Allumettes   Gemüse   Preiselbeeren	49
Hausgemachtes Rindstatar <sup>1</sup>   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

Grapefruit mit Blutorangensorbet	18	Glace   Sorbet	p. Kugel	5
Eiskaffee	14	+ Schlagrahm		+ 3
(Mocca- & Vanilleeis   Espresso   Rahm)		Käsevariation 3 Sorten		16
		Käsevariation 5 Sorten		24

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<sup>1</sup> / IRL<sup>2</sup> | Schwein: CH | Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

Fischdeklaration: Seezunge: Atlantik | Steinbutt: ESP | Hummer: CA | Jakobsmuscheln: US / JP