

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
Salat von grünem Spargel Frühlingssalat Ei Croûtons getrocknete Ricotta	24
Avocadowürfel Vinaigrette Kräutersalat	½ Portion 18 Portion 28
mit Rauchlachs	+ 12
Kalbstatar «Carne cruda» pochirtes Ei Hollandaise Brösel Piemonteser Haselnuss	36
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse Frühlingssalat 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
Entenleber gebraten grüne Spargel Löwenzahn	34

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	
Tagliolini Bärlauchpesto geschmorte Tomaten Maggiapfeffer Parmesan	36
Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan	½ Portion 28 Portion 38
Pappardelle con ragù di manzo ¹ - Bandnudeln geschmortes Rindsragoût	34
Safranrisotto Kalbfleischstreifen Taggiasca Oliven Tomaten Löwenzahn	38
Spargelrisotto grüne Spargelspitzen Belper Knolle	36

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/AUS³ | Schwein: CH⁴, IT⁵ / Fischdeklaration: Seezunge: Atlantik | Steinbutt: ESP | Jakobsmuscheln: JAP | Hummer: CAN | Wolfsbarsch: GR | Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

SPEZIAL FÜR 2 - solange vorrätig

pro Person

Ganzer Steinbutt Salzkartoffeln Blattspinat	75
Ganzer Wolfsbarsch Salzkartoffeln Blattspinat	75
Châteaubriand ³ (zwei Service) Sauce Béarnaise buntes Gemüse Beilage nach Wahl	75

FISCH

Seezunge Salzkartoffeln Blattspinat	72
Hummer Jakobsmuschel Hummerbisque-Risotto Spargelspitzen	68

FLEISCH

Rindsfilet ³ Sauce Béarnaise Blattspinat Kartoffel-Gnocchi + gebratene Entenleber	72 + 18
Kalbshack-Tätschli Morchelrahmsauce Butternudeln Gemüse	49
«Tagliata di bue» Rindsentrecôte ² in Tranchen grüner Pfefferjus Safranrisotto	54
Entrecôte ² Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse	52
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	49
Wiener Schnitzel Pommes Allumettes Gemüse Preiselbeeren	49
Hausgemachtes Rindstatar ¹ Toast Butter	½ Port. 29 Portion 39
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 mit Zitronen-Basilikumreis	18	Käsevariation 3 Sorten	18
Eiskaffee (Mocca- & Vanilleeis Espresso Rahm)	14	Käsevariation 5 Sorten	24
Tiramisu «Kunsthalle»	16	Glacé (Vanille, Mocca, Schokolade, Fior di Latte, Zitronen-Basilikum,	6
		Sorbet (Himbeere, Zitrone, Blutorange) mit Rahm	6 +3

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