

ZUM APÉRO

Rohschinken aus Parma, handgeschnitten von der Berkel Grissini	21
Jahrgangssardinen - Sardinen in Olivenöl Röstbrot	18
Apéro Trio - Oliven Parmesan Salzmandeln	12
Tapenade von Oliven und Tomaten Röstbrot	13
Sauerteigbrot (Hausbäckerei)	8
Beurre noisette Butter Olivenöl Meersalz	

VORSPEISEN UND SUPPE

Frühlingssalat Erbsen Radieschen Spargel Croûtons Hausdressing	19
Salat von grünem Spargel Frühlingssalat Ei Croûtons getrocknete Ricotta	24
Avocado Vinaigrette Kräutersalat	½ Portion 18 Portion 28
mit Rauchlachs	+ 12
Kalbstatar «Carne cruda» pochiertes Ei Hollandaise Brösel Piemonteser Haselnuss	36
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse Spargelsalat	24
Carpaccio vom Gambero Rosso di Mazara Zitronen Olivenöl Flusssalz Zitronen-Mayonnaise Erbsen frittierte Kapern violette Gnocchi	34
Gebratene Entenleber grüne Spargel Löwenzahn	34
Weisses Spargelcremesüppchen	16
mit Jakobsmuschel	+ 11

PASTA UND RISOTTO

«Spaghettini Chef»	28
Spaghettini Tomatensugo Tomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl	
«Spaghettini all'astice» Bretonischer blauer Hummer	62
Spaghettini Tomatensugo Tomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl	
Hummerbisque halber Hummer	
Tagliolini Bärlauchpesto geschmorte Tomaten Maggiapfeffer Parmesan	36
Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung	½ Portion 28
Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan	Portion 38
Pappardelle con ragù di manzo -	34
Bandnudeln geschmortes Rindsragoût	
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: ARG Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein | Schwein: CH |

Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

Fischdeklaration: Rauchlachs: SCT | Seezunge: Atlantik | Steinbutt: ESP | Wolfsbarsch: GBR | Hummer: FR | Jakobsmuscheln: JAP

SPEZIAL FÜR 2 - solange vorrätig

pro Person

Ganzer Steinbutt Salzkartoffeln Blattspinat	75
Ganzer Wolfsbarsch Salzkartoffeln Blattspinat	75
Châteaubriand vom argentinischen Rind «Ojo de Agua» (zwei Service) Sauce Béarnaise buntes Gemüse Beilage nach Wahl	75

FISCH

Seezunge Salzkartoffeln Blattspinat	72
Bretonischer blauer Hummer Hummerbisque-Risotto Spargelspitzen	68

FLEISCH

Rindsfilet «Ojo de Agua» Sauce Béarnaise Gemüse Beilage nach Wahl + gebratene Entenleber	72 + 18
Kalbshack-Tätschli Morchelrahmsauce Butternudeln Gemüse	49
«Tagliata di bue»	54
Rindsentrecôte «Ojo de Agua» in Tranchen grüner Pfefferjus Safranrisotto	
Entrecôte «Ojo de Agua» Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse	54
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	49
Wiener Schnitzel Pommes Allumettes Gemüse Preiselbeeren	49
Hausgemachtes Rindstatar vom schweizer Rind Toast Butter	½ Port. 29 Portion 39
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)

4-Gang	130	/	5-Gang	150	/	6-Gang	170
--------	-----	---	--------	-----	---	--------	-----

DESSERT

Marinierte Erdbeeren mit	18	Käsevariation 3 Sorten	18
Fior di latte Eis		Käsevariation 5 Sorten	24
Eiskaffee	14	Glacé (Vanille, Mocca, Schokolade, Fior di Latte)	6
(Mocca- & Vanilleeis Espresso Rahm)		Sorbet (Himbeere, Zitrone, Blutorange)	6
Tiramisu «Kunsthalle»	16	mit Rahm	+3

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