



RESTAURANT

APPETIZERS

SEASONAL	Topinambour Soup [∨] – Topinambursuppe, Safran, griechischer Joghurt	14
SEASONAL	Grilled Boletus – Gegrillte Steinpilze, Polenta, Lardo, Thymian	24
	Crostini – Rindstatar, Peperoni und Anchovis, Thunfischstatar und Fenchelmarmelade	15
	Shrimp Rolls – Crevetten, Kopfsalat, gebackene Zwiebeln, Kräuter, Spicy Dip	23
	Fritto Misto – Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli	18
	Tomato-Bell Pepper Soup ^{∨+} – Tomaten-Peperonisuppe, Freekeh, Kräuter	12

TARTARE & CARPACCIO

SEASONAL	Venison Carpaccio – Hirschcarpaccio, Trüffel, Quitten	29
	Beef Tartare – Rindstatar, Sellerie-Meerrettich-Crème, Brioche Toast	24 34
	Tuna Sashimi – Roher Thunfisch, Karotten-Yuzu-Emulsion, Estragon	19 29
	Beef Carpaccio Roll – Rohes Rindfleisch, Rucola, Parmesan, Thunfischsauce, Tomatensalsa	24

SALADS & VEGETABLES

SEASONAL	Lamb's Lettuce [∨] – Nüsslisalat, Ofenkürbis, Birne, Ziegenfrischkäse, Kürbiskerne	18
	Crudités ^{∨+} – Karotten, Gurken, Radieschen, Fenchel, Radicchio, Tomaten, Avocado-Dip	16
	Tomato & Burrata [∨] – Tomaten, Burrata, Oregano, Basilikum	18
	Leaf Salad ^{∨+} – Blattsalat, saisonales Gemüse, Mandeln, Kräuter, Senfdressing	13
	Caesar Salad – Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing mit Poulet	16 22 +10

Für die Kinder

Auch Kinder sollen die Vielfalt unserer Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum pauschalen Preis von 15 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

PASTA

SEASONAL	Jersey Blue Ravioli ^v – Chicorée, Portwein, Trüffel	29	39
	Ravioli – Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum	24	32
	Paccheri – Rindfleischragout, Waldpilze, Petersilie	24	32
	Tagliatelle ^v – schwarzer Trüffel	28	36
	Spaghetti – Buttersauce, Sauerrahm, Kaviar	39	49

FISH

SEASONAL	Scallops – Jakobsmuscheln, Risotto, Kohlrabi, Trüffel	44	
	Sole – Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln	54	
	Sea Bass – Wolfsbarsch, Miesmuscheln, Linsen, wilder Brokkoli	45	
	Tuna – Thunfischsteak, Tomatensalsa, Freekeh, Kräuter	44	
	Shrimps – Riesencrevetten, Zitronenrisotto	42	

MEAT

SEASONAL	Roe-Deer Saddle Medallion – Rehrückenmedaillons, Feigen, Pastinaken, Eierschwämmli, Kürbis	52	
	Café de Paris – Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse	54	
	Wiener Schnitzel – Paniertes Kalbsschnitzel, Gurkensalat, Preiselbeersauce	48	
	Meatloaf – Hackbraten, Morchelsauce, Kartoffelstock	44	
	Beef Burger – Rindfleischburger, Brioche Bun, Tomatenmarmelade, grillierte Zwiebeln, Pommes allumettes	36	

VEGAN

	Cauliflower Steak ^{v+} – Blumenkohlsteak, Tahini, Tomatensalsa, Kräuter	27	
	Eggplant Mille-Feuille ^{v+} – Auberginen, Hummus, Tomaten, Kräuter	26	
	Beyond Burger ^{v+} – Veganer Burger, Burger Bun, Kurkuma-Aioli, Avocado, Pommes allumettes	29	

v vegetarisch / v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/10.20

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

