



RESTAURANT

## APPETIZERS

---

---

Ⓟ <b>Crostini</b> – Rindstatar, Oliventapenade, Thunfischtatar	15
<b>Fritto Misto</b> – Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli	21
<b>Avocado Fritters</b> <sup>∨+</sup> – frittierte Avocado, Jalapeño-Dip	16

## SOUP

---

---

<b>Parsnip Soup</b> – geröstete Pastinakensuppe, Crème fraîche, hausgebeizter Lachs, Tobiko	21
---	----

## STARTERS & TATAR

---

---

<b>Beef Tatare</b> – nach ihrem Wunsch am Tisch zubereitet	39
<b>Tuna Tatare</b> – Thunfischtatar, Avocado, Mango	24 36
<b>Onsen Egg</b> <sup>∨</sup> – Stundenei, Kartoffelmousseline, Spinat, schwarzer Trüffel	24
<b>Burrata &amp; Beetrot</b> <sup>∨</sup> – Randen, Orange, Portulak, Haselnuss	21

## SALADS

---

---

<b>Winter Salad</b> <sup>∨</sup> – Saisonale Blattsalate, Ziegenkäse, Birne, Pistazie, Granatapfel, Preiselbeerdressing	19
<b>Lamb`s Lettuce</b> – Nüsslisalat, pochiertes Ei, Speck, Croutons, Frenchdressing	17
Ⓟ <b>Caesar Salad</b> – Mini Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing	16 22
mit Poulet	+10
mit Crevetten	+15

### 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

---

---

Ⓣ Veal Ravioli – Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum	24	34
Ⓣ Tagliatelle <sup>v</sup> – Tagliatelle, Trüffelbittersauce, gehobelter schwarzer Trüffel	29	39
Paccheri Caviar – Hausgemachte Paccheri, Buttersauce, Sauerrahm, Kaviar	38	48
Spaghetti Gambero Rosso – Gambero Rosso-Tatar, Krevettenbisque		38

## MEAT

---

---

Ⓣ Café de Paris – Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse		54
Wiener Schnitzel – Paniertes Kalbsschnitzel, Züri Fries, Preiselbeersauce		51
Ⓣ Veal Meatloaf – Kalbshackbraten, Morcheln, Kartoffelstock		44
Beef Fillet Surf & Turf – Rindsfilet, Riesencrevette, Sauce Hollandaise, Blattspinat, Kartoffelgratin, Barolojus		67
Veal Cheeks – Kalbskopfbäggli, Senf-Kartoffelpüree, Röstkarotten, Feigenjus		54

## FISH

---

---

Sole – Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln		59
Moules et Frites – Miesmuscheln, Weissweinsauce, Pommes Allumettes		42
Ⓣ Shrimps – Riesencrevetten, Zitronenrisotto		46

## VEGAN & VEGETARIAN

---

---

Gnocchi <sup>v</sup> – Romescosauce, Mangold, confierte Tomaten, Mandeln, Ricotta		32
Croquettes <sup>v+</sup> – Cashewkroketten, Randen, Mandarinen-Senfsauce		34
Open Ravioli <sup>v+</sup> – Zuchetti, Auberginen, Peperoni, Tomaten, Spinat, Mandeln-Safransauce		33

Ⓣ: Terrasse Klassiker

<sup>v</sup> vegetarisch / <sup>v+</sup> vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/02.24

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

