



RESTAURANT

APPETIZERS

Ⓟ Crostini – Rindstatar, Oliventapenade, Thunfischtatar	15
Fritto Misto – Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli	21
Avocado Fritters ^{∇+} – Frittierte Avocado, Jalapeño-Dip	16

SOUP

Gazpacho ^{∇+} – Kalte, pikante Gemüsesuppe, Brotchips	14
--	----

TARTARE & STARTERS

Beef Tartare – Rindstatar, Eigelbcrème, Toast	24	36
Salmon Ceviche – Lachs, Mango, Passionsfrucht, Limette, Frühlingszwiebeln, Koriander	26	38
Tuna Tartare – Thunfischtatar, Avocado, Mango	24	36

SALADS & VEGETABLES

Tomato & Burrata [∇] – Farbige Tomaten, Burrata, Basilikum, Olivenöl	21	
Summer Salad [∇] – Saisonale Blattsalate, Ziegenfrischkäse, Himbeerdressing	19	
Lettuce ^{∇+} – Kopfsalat, Granatapfelkerne, Röstzwiebeln, Pfirsich-Passionsfruchtdressing	17	
Ⓟ Caesar Salad – 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 ^v – Tagliatelle, Trüffelbutter, gehobelter schwarzer Trüffel	29	39
Paccheri – Paccheri, Rindsfiletini, Cherrytomaten, Pinienkerne, Spinat, Parmesan		36

MEAT

Ⓣ Café de Paris – Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse		54
Wiener Schnitzel – Paniertes Kalbsschnitzel, Züri Fries, Preiselbeersauce		49
Ⓣ Veal Meatloaf – Kalbshackbraten, Morcheln, Kartoffelstock		44
Beef Fillet – Rindsfilet, junger Blattspinat, Tomatensalsa		62
Beer Chop – Kotelett vom Biertreber-Edelschwein (350 g), Zitruskräutersalsa, Safranrisotto		44
Beef Burger – Rindsburger, exotische Tomatenmayonnaise, Rotweinzwiebeln, Blattsalat, Tomaten, Süsskartoffel-Fries		36

FISH

Sole – Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln		59
Tuna Steak – Thunfischsteak, Freekeh, Sesam, Zitrus-Mangoessenz, Cipolotti-Öl		46
Ⓣ Shrimps – Riesencrevetten, Zitronenrisotto		46

VEGAN & VEGETARIAN

Gnocchi ^{v+} – Gnocchi, mediterranes Gemüse, Kräuter, Pinienkerne		32
Eggplant ^{v+} – gebackene Aubergine, Dukah, Auberginencreme, Auberginenkaviar mit schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten		32
Watermelon Steak ^{v+} – Wassermelonensteak, Freekeh, Frühlingzwiebeln, Sesam, Koriander, Zitrus-Mangoessenz		32

Ⓣ: Terrasse Klassiker

v vegetarisch / v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/08.23

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

