



RESTAURANT

APPETIZERS

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

SOUP

Lobster Bisque – Hummertatar, Estragon	24
--	----

TARTARE & STARTERS

Beef Tartare – Rindstatar, Birne, Belper Knolle, Toast	24	36
Veal Carpaccio – Kalbscarpaccio, Wachtelei, Schalottenkonfit		25
Onsen-Egg [∇] – Stundenei, Kartoffelmousseline, Spinat, Trüffel		23

SALADS & VEGETABLES

Mango & Burrata [∇] – Mango, Burrata, Chili, Ingwer		21
Swiss Alpine Salmon – Gebeizter Lachs, Petersilienwurzel, Eigelb, Limette, Minze		25
Winter Salad ^{∇+} – Saisonale Blattsalate, Trauben, Baumnüsse, Preiselbeeren		18
Beetroot ^{∇+} – Randen, Chicorée, Sauerampfer, Portulak		19
Ⓣ Caesar Salad – Mini Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing mit Poulet mit Crevetten	16	22 +10 +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 – Trüffelbutter sauce, gehobelter Trüffel	29	39
Spaghetti Caviar – Buttersauce, Sauerrahm, Kaviar	36	46
Open Ravioli – Offenes Ravioli, Hummer, Tobiko, Spinat		52

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, Sauce Hollandaise, Blattspinat mit halbem Hummerschwanz		59 +18
Duck Breast – Entenbrust, Gewürzjus, Kürbispüree, Federkohl, Feigen		44

FISH

Sole – Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln		59
Scallops – Jakobsmuscheln, Lauch, Rosenkohl, Lardo, Safran		46
Ⓣ Shrimps – Riesencrevetten, Zitronenrisotto		46

VEGAN

planted. Chicken ^{v+} – planted. Chicken, Koriander-Reis, Shakshuka, Kichererbsen		32
BBQ Pumpkin ^{v+} – BBQ-Kürbis, Rosenkohl, Wasabi, Cashew		32

Ⓣ: Terrasse Klassiker

v vegetarisch / v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/10.22

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

