



RESTAURANT

APPETIZERS

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

SOUP

Parsnip Soup – geröstete Pastinakensuppe, Creme fraiche, hausgebeizter Lachs, Tobiko	21
---	----

STARTERS & TATAR

Beef Tatare – nach ihrem Wunsch am Tisch zubereitet	39
Tuna Tatare – Thunfischtatar, Avocado, Mango	24 36
Onsen Egg [∨] – Stundenei, Kartoffelmousseline, Spinat, schwarzer Trüffel	24
Burrata & Pumpkin ^{∨+} – Süß-saurer Kürbis, Cashewnüsse, Rucola, Olivenöl	21

SALADS

Winter Salad [∨] – Saisonale Blattsalate, Ziegenkäse, Birne, Pistazie, Granatapfel, Preiselbeerdressing	19
Lamb`s Lettuce – Nüsslisalat, pochiertes Ei, Speck, Croutons, Frenchdressing	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 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 ^{v+} – Gnocchi, Kürbis, Grünkohl, Rosenkohl, Preiselbeeren		32
Croquettes ^{v+} – Cashewkroketten, Randen, Mandarinen-Senfsauce		34
Open Ravioli ^{v+} – Zuchetti, Auberginen, Peperoni, Tomaten, Spinat, Mandeln-Safransauce		33

Ⓣ: Terrasse Klassiker

v vegetarisch / v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/10.23

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

