

ZUM TEILEN

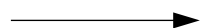
CHARCUTERIE-BRETT mostbröckli, parmaschinken, mortadella piccante, gemüsepickles / schweiz, italien	29.00
SEAFOOD-PLATTE eden-shrimps, ceviche, tatar, sashimi, austern, polpo	80.00
AUSTERN wild / niederlande	3 stk. 15.00 / 6 stk. 28.50
AUSTERN tsarskaya / frankreich	3 stk. 17.00 / 6 stk. 32.00

VORSPEISEN

MARKTSALAT blattsalate, gemüse, hausdressing / vegetarisch	teller 9.50 / schüssel 14.00
BÜFFELMOZZARELLA tomatenkonfitüre, rucolapesto, pinienkerne / vegetarisch	13.50
CAMELISIERTER GEISSENFRISCHKÄSE kürbis, haselnüsse, bergamotte, portulak	13.50
GEFÜLLTE DATTELN sesam-nuss-füllung, pistazien, couscous, orange, joghurt, minzpesto / vegetarisch	14.50
HAUSGEBEIZTER LACHS birnen, vinaigrette, rauchmandeln / schottland	15.50
CEVICHE vom buntbarsch / süsskartoffelchips, maiskolben / indonesien	16.50
JAKOBSMUSCHELN blumenkohl, olivenschrot, zitronenzeste, tomate / nordost atlantik	19.50
MARKKNOCHEN röstbrot, schalotten, kräuter-basilikumsalz / schweiz	13.50

HAUPTGÄNGE

ONSEN-EIER wirzgemüse, polenta, pilze, portulak / vegetarisch	25.00
RANDEN-RISOTTO meerrettich, geissenfrischkäse, haselnüsse, portulak / vegetarisch	28.00
BLUMENKOHL blättertorteig, kartoffelpüree, schwarzer trüffel / vegetarisch	29.00
POLPOARM grilliert / rüebli-püree, sepia-gnocchi, with beech, yzuperlen / spanien	38.00
LOUP DE MER-FILET topinamburpüree, cima di rapa, hummerschaum, peperoncini / griechenland	37.00
ZÜRI GESCHNETZELTES rösti, champignonrahmsauce / schweiz	43.00
MAISPOULARDENBRUST süsskartoffelpüree, wurzelwerk, pimientos, chorizo / frankreich	32.00
ANGUS-RINDSGULASCH spätzle, hausgemachtes chiliöl, sauerrahm / schweiz	35.00
LAMMRÜCKEN orientalischer bulgur, fenchel, tamarind sauce / pré salé, irland	38.00



KLASSIKER

RINDSTATAR baguette getoastet, butter / schweiz	100g 19.50 / 200g 34.50
KARTOFFELGNOCCHI hausgemacht / tomatensauce, belperknolle / vegetarisch	25.00
GANZE FORELLE salzkartoffeln, mandelbutter, sepiasalz / schweiz	29.00
HACKTÄTSCHLI rind & kalb / röstzwiebeln, kartoffelpüree, jus / schweiz	27.00
SMOKED PULLED PORK burger buns, cheddar, bbq-sauce, selleriepüree , granatapfel / schweiz	28.00
ANGUS-RIB-EYE STEAK -250g / café de paris, rosmarinkartoffeln / schweiz	48.00

WIENER WOCHEN

FRITTATENSUPPE rindskraftbrühe, frittaten / schweiz	9.50
WIENER SULZ vom rind / perlzwiebeln, portweinreduktion / schweiz	13.50
SCHINKENFLECKERL wiener nudelgericht / schinken,kräuter, sauerrahm, zwiebeln, käse / schweiz	23.00
ROSA TAFELSPITZ apfelkren, röstkartoffeln, frühlingsgemüse, spinat / schweiz	36.00
WIENER SCHNITZEL kartoffel- vogerlsalat, kürbiskerene, preiselbeeren / schweiz	42.00
EISMARILLEN-KNÖDEL	13.50
KAISERSCHMARRN mit zwetschgen-röster	klein 12.00 / gross 17.50

GANZE FISCHE

Dorade / 800g zucht / griechenland	65.00
Loup de mer / 800g zucht / griechenland	70.00
in der salzkruste	6.00

GROSSES PIÈCES

Lammrack / 550g chorizokruste / pré salé, irland	80.00
Angus-Côte-de-Boeuf / 750g chimichurri, jus / schweiz	100.00
Châteaubriand / 500g kalbsjus / schweiz	100.00

BEILAGEN

Schwarze Polenta	6.00
Risotto	6.00
Pommes Allumettes	7.50

GEMÜSE

Knollengemüse	6.00
Spinat	6.00
Fenchel	6.00