

## ZUM TEILEN

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

## VORSPEISEN

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

## HAUPTGÄNGE

<b>RANDEN-RISOTTO</b> meerrettich, geissenfrischkäse, haselnüsse, portulak / vegetarisch	<b>28.00</b>
<b>ONSEN-EIER</b> wirzgemüse, polenta, pilze, portulak / vegetarisch	<b>25.00</b>
<b>POLPOARM</b> grilliert / kürbispüree, sepia-gnocchi, with beech, yuzu / spanien	<b>38.00</b>
<b>LOUP DE MER-FILET</b> topinamburpüree, cima di rapa, hummerschaum, peperoncini / griechenland	<b>37.00</b>
<b>SMOKED PULLED PORK</b> burger, cheddar, bbq-sauce, selleriepüree, granatapfel / schweiz	<b>28.00</b>
<b>MAISPOULARDENBRUST</b> süsskartoffelpüree, wurzelwerk, pimientos, chorizo / frankreich	<b>32.00</b>
<b>ANGUS-RINDSGULASCH</b> spätzle, hausgemachtes chiliöl, sauerrahm / schweiz	<b>35.00</b>
<b>LAMMRÜCKEN</b> orientalischer bulgur, fenchel, tamarind sauce / pré salé, irland	<b>38.00</b>



## KLASSIKER

<b>RINDSTATAR</b> toast, butter / schweiz	100g <b>19.50</b> / 200g <b>34.50</b>
<b>HACKTÄTSCHLI</b> rind & kalb / röstzwiebeln, kartoffelpüree, jus / schweiz	<b>27.00</b>
<b>GANZE FORELLE</b> salzkartoffeln, mandelbutter, sepiasalz / schweiz	<b>29.00</b>
<b>ANGUS-RIB-EYE STEAK</b> - café de paris, rosmarinkartoffeln / schweiz	<b>48.00</b>

## SPECIALS

<b>TRÜFFELRISOTTO</b> schwarzer trüffel/ vegetarisch	<b>25.00</b>
--	--------------

## GANZE FISCHE

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

## GROSSES PIÈCES

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

## BEILAGEN

<b>Fregola Sarda</b>	<b>6.50</b>
<b>Risotto</b>	<b>6.00</b>
<b>Pommes Allumettes</b>	<b>7.50</b>

## GEMÜSE

<b>Knollengemüse</b>	<b>6.00</b>
<b>Cima di Rapa</b>	<b>6.50</b>
<b>Fenchel</b>	<b>6.00</b>