

## SEAFOOD

<b>CREVETTEN</b> eden-shrimps / aioli	<b>14.00</b>
<b>CEVICHE</b> buntbarsch / koriander, chili	<b>14.00</b>
<b>TATAR</b> tuna / yuzu-pfeffer, sojasauce	<b>16.00</b>
<b>SASHIMI</b> lachs / sojasauce	<b>15.00</b>
<b>POLPO</b> ingwer, sojasauce	<b>12.00</b>
<b>AUSTERN</b> spéciale de claire no. 2 / fr 6 stk	<b>29.50</b>
<b>AUSTERN</b> tsarskaya no 3 / fr 6 stk	<b>32.50</b>
<b>SEAFOOD-PLATTE</b>	<b>80.00</b>

## CHARCUTERIE

<b>PARMASCHINKEN</b> san ilario	<b>11.00</b>
<b>MOSTBRÖCKLI</b> holzenfleisch	<b>12.50</b>
<b>COPPA</b> martina franca, apulien	<b>10.00</b>
<b>MORTADELLA</b> piccante / abruzen	<b>8.50</b>
<b>HAMME</b> weidesäuli / ormalingen	<b>10.50</b>
<b>LOMO JOSELITO</b> pata negra / spanien	<b>17.00</b>
<b>CHARCUTERIE-BRETT</b>	<b>29.00</b>

## VORSPEISEN

<b>MARKTSALAT</b> blattsalate, gemüse, hausdressing / vegetarisch	teller / schüssel <b>9.50 / 14.00</b>
<b>MARKKNOCHEN</b> röstbrot, fleur de sel / ch	<b>13.50</b>
<b>GEISSENFRISCHKÄSE</b> chälerugeli / pan carasao, kräutersalat, mandel-honig-krokant / vegetarisch	<b>13.00</b>
<b>JAHRGANGSSARDINEN IN KONSERVE</b> 2015 / fenchel, rucola, röstbrot / frankreich	<b>15.50</b>
<b>GEFÜLLTE DATTELN</b> sesam-nuss-füllung, pistazien, dinkelcouscous, orange, joghurt, minzenpesto / vegetarisch	<b>14.50</b>
<b>JAKOBSMUSCHELN</b> blumenkohlpüree, parmaschinkenkruste, perigord trüffel/ nordwestatlantik	<b>21.50</b>
<b>BÜFFELMOZZARELLA</b> randen, weisse anchovies, rucola	<b>13.50</b>

## HAUPTGÄNGE

<b>SPARGELN</b> morcheln, topinamburpüree, artischocken, brunnenkresse / vegetarisch	<b>29.00</b>
<b>ERBSENRISOTTO</b> büffelricotta, portulak / vegetarisch	<b>24.00</b>
<b>SKREIFILET</b> mönchsbar, roter reis, peperoniemulsion, verjus / nordostatlantik	<b>33.00</b>
<b>POLPOARM</b> grilliert / kartoffel-baumkuchen, oliven, peperoni, tropeazwiebeln, salsa romesco / spanien	<b>36.00</b>
<b>ENTENBRUST</b> süsskartoffelpüree, fenchel, sauerkirschenjus / frankreich	<b>35.00</b>
<b>LAMM</b> rücken & confit / chorizokruste, favebohnen, frühlingzwiebeln, salsa verde, knoblauch / toni odermatt, stans	<b>38.00</b>
<b>KALBSNUSS</b> pastinakenpüree, birnen, grillierte frühlingzwiebel, radicchio, baumnüsse / ch	<b>34.00</b>



## KLASSIKER

<b>RINDSTATAR</b> toast, butter / ch	<b>19.50 / 32.50</b>
<b>HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES</b> rind & kalb / hauskechup / holzenfleisch, ennetbürgen	<b>27.00</b>
<b>RAVIOLI</b> handgemacht / ricotta, pecorino, pilze, tomaten / vegetarisch	<b>27.50</b>
<b>ENTRECÔTE DOUBLE – AB 2 PERSONEN</b> 225g / allumettes & gemüse / ch	pro pers. <b>50.00</b>

## GANZE FISCHE

div. gewichte siehe tafel / preis pro 100g

<b>Dorade / 1000g</b> zucht / griechenland	<b>8.50</b>
---	-------------

<b>Loup de mer / 800g</b> zucht / griechenland	<b>9.50</b>
---	-------------

in der salzkruste	<b>+ 6.00</b>
-------------------	---------------

## GROSSES PIÈCES

div. gewichte siehe tafel / preis pro 100g

<b>Hohrücken / ab 200g</b> angus, knochengereift / holzenfleisch	<b>16.50</b>
---	--------------

<b>Côte de boeuf / ab 950g</b> angus, knochengereift / holzenfleisch	<b>19.00</b>
---	--------------

<b>Rindsfilet / ab 200g</b> holzenfleisch, ennetbürgen	<b>26.00</b>
---	--------------

<b>Gitzikeule / 700g</b> zanetti, poschiavo	<b>11.00</b>
--	--------------

<b>Lammrack / ab 700g</b> pré salé / irland	<b>14.50</b>
--	--------------

## BEILAGEN

<b>Belugalinsen</b>	<b>6.00</b>
---------------------	-------------

<b>Risotto</b>	<b>6.50</b>
----------------	-------------

<b>Pommes allumettes</b>	<b>7.50</b>
--------------------------	-------------

## GEMÜSE

<b>Spinat</b>	<b>6.00</b>
---------------	-------------

<b>Wurzelgemüse</b>	<b>6.00</b>
---------------------	-------------

<b>Fenchel</b>	<b>6.00</b>
----------------	-------------