

SEAFOOD

| | |
|---|--------------|
| CREVETTEN eden shrimps / aioli | 14.00 |
| CEVICHE buntbarsch / koriander, chili | 14.00 |
| TATAR tuna / yuzu-pfeffer, sojasauce | 16.00 |
| SASHIMI lachs / shiso-blatt, sojasauce | 15.00 |
| POLPO ingwer, sojasauce | 12.00 |
| AUSTERN niederlande / wildfang 6 stk. | 28.50 |
| AUSTERN frankreich / tsarskaya no.3 6 stk. | 32.00 |
| SEAFOOD-PLATTE | 75.00 |

CHARCUTERIE

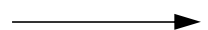
| | |
|---------------------------------------|--------------|
| CAPOCOLLO martina franca | 10.00 |
| PARMASCHINKEN san ilario | 11.50 |
| LOMBETTO maremma / wildschwein | 10.00 |
| MORTADELLA abruzen / piccante | 8.50 |
| HAMME ormalingen / weidesäuli | 10.50 |
| SALAME FELINO parma | 9.00 |
| CHARCUTERIE-BRETT | 29.00 |

VORSPEISEN

| | |
|--|--------------|
| SPANFERKEL-KROKETTE toni odermatt, stans / linsensalat, peterli-kimchi | 13.50 |
| GEISSENFRISSCHKÄSE "chälä rugeli" toni odermatt, stans / zolfinobohnen, thymian, tomatenkonfitüre | 10.50 |
| JAHRGANGSSARDINEN IN KONSERVE frankreich / 2014 / geröstete kartoffelfocaccia | 14.50 |
| CHIOGGIA RANDEN fermentiert / topinamburpüree, cipollotti, topinamburchips / vegan | 10.00 |
| BÜFFELMOZZARELLA radicchio tardivo, balsamico / vegetarisch | 13.50 |
| RÜEBLI bottarga, macadamianüsse, aroniabeeren | 11.00 |
| FOIE GRAS-SCHINKEN-TERRINE jungschwein / gemüse, zwiebelmarmelade, brioche | 18.00 |

KLASSIKER

| | | |
|--|-------------------|----------------------|
| MARKTSALAT blattsalate, gemüse, hausdressing | teller / schüssel | 9.50 / 14.00 |
| MARKKNOCHEN ch / röstbrot, fleur de sel | | 13.50 |
| RINDSTATAR holzenfleisch, ennetbürgen / toast, butter | | 19.50 / 32.50 |
| MOULES ET FRITES niederlande / miesmuscheln / gemüsejulienne, weisswein | | 29.50 |
| HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES rind / holzenfleisch, ennetbürgen / hausetchup | | 27.00 |
| VEGI-HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES gemüse, pilze, süsskartoffeln / hausetchup / vegan | | 25.50 |
| MISTKRATZERLI MIT OFENGEMÜSE bretagne / wurzelgemüse, schalotten, patate | | 34.00 |
| ENTRECÔTE DOUBLE – AB 2 PERSONEN holzenfleisch / mit allumettes & gemüse | pro pers. | 50.00 |



HAUPTGÄNGE

| | |
|---|-------|
| BLUMENKOHL waldpilze, ahornvinaigrette / vegan | 25.00 |
| PERLUHUN-SUPRÈME frankreich / speck, thymian, marsalarüebli, zolfinobohnen | 34.00 |
| LAMMSCHULTERBRATEN toni odermatt, stans / grüner risotto, erbsen, minze, zitronen | 32.00 |
| RAVIOLI hausgemacht / geissenkäse, perigord-trüffel / vegetarisch | 24.50 |
| POLPO pazifik / kartoffeln, stangensellerie, taggiascaoliven, kapern, peperoncini, knoblauch | 27.50 |
| RANDENFALAFFEL joghurt-tahini, taboulé, minze, cashewkerne / vegetarisch | 21.00 |
| MOLKENSCHWEIN-KOTELETT toni odermatt, stans / gebratene kartoffelgnocchi, wurzelgemüse | 30.50 |

GANZE FISCHE

preis pro 100g / div. gewichte (siehe tafel)

| | |
|--|-------|
| St. Pierre atlantik | 12.00 |
| Dorade griechenland / 300g-400g / stk. | 8.50 |
| Loup de mer griechenland | 9.50 |
| | |
| | |
| | |
| | |

GROSSES PIÈCES

preis pro 100g / div. gewichte (siehe tafel)

| | |
|--|-------|
| Côte de boeuf holzenfleisch, ennetbürgen / knochengereift | 14.50 |
| Lammrack toni odermatt, stans | 13.50 |
| Huftdeckel holzenfleisch, ennetbürgen / knochengereift | 14.50 |
| Rindsfilet ab 200g / holzenfleisch, ennetbürgen / knochengereift | 26.00 |
| | |
| | |
| | |

BEILAGEN

| | |
|--------------------------------|---------|
| Linsen / Bratkartoffeln | je 6.00 |
| Risotto | 6.50 |
| Pommes Allumettes | 7.50 |

GEMÜSE

| | |
|---------------------|------|
| Spinat | 5.00 |
| Wurzelgemüse | 5.50 |
| Mönchsbart | 7.50 |