

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 fr / tsarskaya no. 3 6 stk.	32.00
AUSTERN fr / spéciale de claire no. 3 6 stk.	29.50
SEAFOOD-PLATTE	75.00

CHARCUTERIE

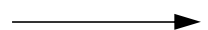
PARMASCHINKEN san ilario	11.00
MOSTBRÖCKLI das pure / ch / bio	9.50
CAPOCOLLO martina franca	10.00
MORTADELLA abruzen / piccante	8.50
HAMME ormalingen / weidesäuli	10.50
CARNE SECCA decristophoris, lumino	12.50
CHARCUTERIE-BRETT	29.00

VORSPEISEN

GEISSENFRICHKÄSE chälärugeli, toni odermatt, stans / kräuter, blüten, pan carasao / vegetarisch	12.50
SPARGELSALAT roh / eiervinaigrette, blutampfer / vegetarisch	9.50
ARTISCHOCKE selleriepüree, cipollotti, eingelegte eierschwämmli / vegan	11.50
BÜFFELMOZZARELLA merinda und sardotomaten, randen, kapern, basilikum / vegetarisch	13.50
JAHRGANGSSARDINEN IN KONSERVE frankreich / 2014 / fenchel-peterli-salat	14.50
RADIESLI brotcrumble, nussbutter-espuma	11.00
GITZIHERZ toni odermatt, stans / confiert / rollgerste, chili, rhabarber, gojibeeren	12.00

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
HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES rind / holzenfleisch, ennetbürgen / hausetchup		27.00
FALAFEL joghurt-tahini, taboulé, cashewnüsse / vegetarisch		23.00
MISTKRATZERLI MIT OFENGEMÜSE bretagne / wurzelgemüse, schalotten, patate / 30 min vorfreude		34.00
ENTRECÔTE DOUBLE – AB 2 PERSONEN luma, hand selected / allumettes & gemüse	pro pers.	50.00



HAUPTGÄNGE

KÄSERAVIOLI hausgemacht / grüne spargeln, datterini-tomaten, basilikum / vegetarisch	26.00
WEISSE SPARGELN spaltenstein, flaach / pochirtes-ei, eierschwämmli, kerbel / vegetarisch	34.00
STEINBUTTFILET niederlande / morcheln, kefen, bunte rüebli, kartoffelgnocchi	36.00
LAMMGIGOT toni odermatt, stans / fregola sarda, grillgemüse, thymianjus, oliven	34.00
WOLLSCHWEINHAXE holzenfleisch, ennetbürgen / bohncassoulet, getrocknete tomaten	34.00
CALAMARETTI ostpazifik / kartoffeln, stangensellerie, taggiascaoliven, kapern, peperoncini, knoblauch	27.50
PERLHUHNBRUST frankreich / speck, thymian, kohlrabi, kräuterseitlinge, risotto	32.00

GANZE FISCHE

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

Loup de mer griechenland	9.50
Dorade griechenland, zucht	8.50
Steinbutt niederlande	12.50

GROSSES PIÈCES

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

Canette Etouffée frankreich	Stk. / 150.00
Côte de boeuf holzenfleisch, ennetbürgen / angus beef	14.50
Jungschweinschulter ormalingen	11.00
Pastorenstück holzenfleisch, ennetbürgen / angus beef	14.50
Hohrücken simmentaler, meili beef / ab 250g	18.00
Bresse Poularde frankreich	Stk. / 140.00

BEILAGEN

Linsen	6.00
Risotto	6.50
Pommes allumettes	7.50

GEMÜSE

Fenchel	5.00
Wurzelgemüse	5.50
Mönchsbart	7.50