

## ZUM TEILEN

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

## VORSPEISEN

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

## HAUPTGÄNGE

<b>ONSEN-EIER</b> wirzgemüse, polenta, pilze, portulak / vegetarisch	25.00
<b>BÄRLAUCH-RISOTTO</b> artischocken, oliven, cedri-zitrone / vegetarisch	28.00
<b>BLUMENKOHL</b> blättertorte, kartoffelpüree, schwarzer trüffel / vegetarisch	29.00
<b>POLPOARM</b> grilliert / rüebli-püree, sepia-gnocchi, with beech, yuzuperlen / spanien	38.00
<b>LOUP DE MER-FILET</b> bohnen-püree, mönchsbart, hummerschaum, peperoncini / griechenland	37.00
<b>MAISPOULARDENBRUST</b> süsskartoffelpüree, grillgemüse, chorizo / frankreich	32.00
<b>LAMMRÜCKEN</b> orientalischer bulgur, fenchel, tamarind sauce / pré salé, irland	38.00
<b>WIENER SCHNITZEL</b> kartoffel- vogerlsalat, kürbiskerne, preiselbeeren / schweiz	43.00



## KLASSIKER

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

## SPARGELZEIT

<b>SPARGELCRÈMESUPPE</b> mit lachstreifen / schottland	<b>12.50</b>
<b>BUNTER SPARGELSALAT</b> quinoa, granatapfel, brunnenkresse, röstbrot / vegan	<b>14.50</b>
<b>KARTOFFELGNOCCHI</b> spargeln, pomodori secchi, favebohnen, belper knolle / vegetarisch	<b>24.00</b>
<b>BUND SPARGEL</b> weiss & grün / neue kartoffeln, sauce hollandaise / vegetarisch	<b>26.50</b>
<b>ANGUS-RINDSFILET</b> spargel- ofentomate, kartoffelbaumkuchen, jus / schweiz	<b>51.00</b>
<b>ERDBEER-RHABARBERKÜCHLEIN</b>	<b>12.50</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>Schwarze Polenta</b>	<b>6.00</b>
<b>Risotto</b>	<b>6.00</b>
<b>Pommes Allumettes</b>	<b>7.50</b>

## GEMÜSE

<b>Grillgemüse</b>	<b>6.00</b>
<b>Spinat</b>	<b>6.00</b>
<b>Fenchel</b>	<b>6.00</b>