

CHF

Tatar Seeteufel

26.00

Seeteufel Tatar mit Schalotten und grünem Pfeffer, parfümiert mit Haselnussöl, dazu Mango, Avocado und knusprige Randen Chips

Tatar of monkfish with shallots and green pepper, perfumed with hazelnuts oil accompanied by mango, avocado and crispy beetroot chips

Carcofini

34.00

Seeteufel Filet mit Artischocken Püree und Salat mit jungem Spinat, parfümiert mit Tomaten-Essenz

Monkfish filet with artichokes mash, salad and baby spinach flavoured with tomato essence

Tempura

G

29.00

Seeteufel Bäckchen und saisonales Gemüse im Tempurateig dazu Sojasauce und geraspelter Rettich

Deep fried monkfish cheeks and seasonal vegetables served with soy sauce and rasped radish

Ris de veau

G/E

36.00

Seeteufel und Kalbsmilken Medaillons in der Brioche Kruste mit Kartoffelpüree, Olivenöl, getrockneten Tomaten und Liscio Petersilie

Monkfish filet and veal sweet bread medallions in brioche crumbs with potatoes mash, sundried tomatoes and Italian parsley

Chorizo

L

34.00

Seeteufel Medaillons mit zweierlei vom Sellerie und Chorizo Chips abgeschmeckt mit einer grünen Apfel Reduktion

Monkfish medallions with celery served two ways and chorizo chips flavoured with a green apple reduction

Osso Buco

46.00

Osso Buco vom Seeteufel mit Cannellini Bohnen, gerösteten Cherry Tomaten, schwarzen Trüffeln und Culatello Schinken

Osso buco of monkfish with cannellini beans, roasted cherry tomatoes black truffles and Culatello ham

Die Abbildungen gelten als Serviervorschläge und sind nicht verbindlich. Alle Preise in CHF inkl. Mwst.
The pictures are serving suggestions only and therefore non-binding. All prices in CHF incl. VAT.