



Sommer 2026

Vorspeisen

Saison Salat / Hausdressing	9.00
Mediterraner Rindstatar / Büffelmozzarella	24.00/38.00
Verrückter Salat / Ei / Speck / Tomaten	16.50
Grillierte Avocado / Flusskrebs-Cocktail	18.50
Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch Miso Mayonnaise / Lachsrogen	24.00
Zitronen Ravioli / Basilikum / Fenchel Peccorino	22.00/35.00



Hauptgerichte

Iberico Rack vom Pata Negra / Rotweinjus Kartoffeltaler / Gemüse	58.00
Sautierte Rindsfiletspitzen Stroganoff / Spätzli Gemüse	45.00
Tagliata vom Rind / Rucola / Parmesan Bratkartoffeln	48.00
Eglifilet (200gr.) nach Müllerinnenart / Butter- Zitronensauce / Salzkartoffeln / Gemüse	43.00
Pulpo / Peperoni Coulis / rosa Reis Pack Choi	46.00
Vol au vent / Champignon / Gemüse	32.00



Desserts

Klassisches Mousse au Chocolat Noir mit einer Kugel Mango-Passionsfrucht	15.00
Lauwarme Tarte Tatin / Kugel Vanille Eis	15.00
Crème brûlée / Absinthe	11.00
Zitronen Sorbet mit Limoncello	13.50
Kleine Käse Variation vom Chef	16.50

Informieren sie bitte das Service Personal, falls Sie Allergien
oder Unverträglichkeiten haben oder lieber eine kleinere
Portion essen.

Alle Preise in CHFr. inkl. 8.1% MwsT