

# DESSERT KARTE

## CREME BRÛLÉE

10.00

## TARTE TATIN

*mit Vanilleglace*

13.50

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

*mit Sauerrahmglace*

12.50

## PROFITEROLES

*mit Schokoladensauce und Vanilleglace*

16.00

## SORBETS UND GLACE

*Himbeere, Zitrone-Limetten, Birne,  
Fior di Latte, Sauerrahm, Vanille, Schokolade,  
Haselnuss, Mocca, Pistazien*

5.50 pro Kugel

## KÄSEPLATTE

*Tete de Moin AOP, Roquefort Papillon, Luzerner Rahmkäse,  
Vacherin Fribourgeois AOP, Bouche du chevre  
dazu Feigensenf und schwarze Nüsse*

23.00

# APERERO COCKTAILS

## MAGICAL GARDEN

*Old Curiosity Gin, weisser Portwein, Tonic water*

20.00

## SUZE SPRITZ

*Suze, Prosecco*

16.00

## MOSCOW MULE

*Limettensaft, Vodka, Ginger Beer*

19.00

# APERERO SNACKS

## PARMESAN (100 g) MIT BALSAMICO

10.00

## JUMBO OLIVEN (150 g)

8.50

## APERERO LOUIS

*Serrano-Schinken, Bündnerfleisch, Brie, Parmesan,  
Oliven, Gewürzgurken und Artischockenherzen*

24.00

## GRISSINIS IM GLAS

### SERVIERT MIT DREIERLEI DIP

*Geräucherte Peperonicreme,*

*Oliventapenade und*

*Kichererbsenpüree*

15.00

# ABENDGERICHTE

AB 18:00 UHR

## MELONENKALTSCHALE

*mit Einlage*

12.00

## RANDEN-TARTAR

*mit Tabinisaucе, Maniok-Chips, Granatapfelkernen*

*und marinierter Jungkeresse*

18.00

## THUNFISCHSALAT

*mit Kräuter-Senf dressing, Cherrytomaten, Melone, Avocado,*

*ingelegten Randenscheiben und roten Zwiebeln*

34.00

## KALT AUFGESCHNITTENES ROASTBEEF

*mit Thunfischsauce*

Vorspeise 21.00

Hauptgang 32.00

## LAMMSPIESS

*mit Honig-Lammjus und Pistaziencrumble*

*dazu Gurken-Kräutersalat und Rosmarinkartoffeln*

38.00

## ROASTBEEF VOM RINDSENTRECÔTE

*mit glasierten Karotten und Pommes Frites*

*Zur Wahl mit:*

*Café de Paris, Kalbsjus, Trüffelbutter, Sauce vert oder Sauce Hollandaise*

44.00

# WEINEMPFEHLUNG

## WEISSWEIN

*Sylvie, Riesling-Silvaner*

*Zürich, Schweiz*

9.00 / 1 dl · 64.00 / 7.5 dl

## ROSÉWEIN

*La Rosée*

*Grenache Noir · Cinsault · Syrah ·*

*Provence, Frankreich*

8.00 / 1 dl · 56.00 / 7.5 dl

## ROTWEIN

*Cbâteauneuf-du-Pape*

*Grenache, Syrah, Mourvèdre*

*Domaine de l'Arnésque ·*

*Rbonetal, Frankreich*

14.00 / 1 dl · 98.00 / 7.5 dl

## DIGESTIF

### LIQUEUR FARIGOULE DE FORCALQUIER

*Liqueur de Thym*

15.00 / 4 cl

### MARC DE BOURGOGNE · MORIN

11.00 / 2 cl