



## VORSPEISEN

<b>SAISONALER BLATTSALAT AN HAUSDRESSING</b>	<b>16</b>
Dressing nach Wahl (Italienisch, Französisch, Himbeer) mit Melonen, getrockneten Erdbeeren und Cashew Nüssen	
<b>TAPADO</b>	<b>24</b>
Karibische Krustentiersuppe (ARG) mit Kokosmilch und dessen Einlage	
<b>TATAR VOM SCHWEIZER RIND</b>	<b>29</b>
mit Wachtelei, Burratacreme und getoastetem Sauerteigbrot	<b>HG 44</b>
<b>ZIEGENKÄSE PANNA COTTA MIT BRIOCHE</b>	<b>26</b>
garniert mit Zwiebeln, Nüssen und Kohlrabi	
<b>AUBERGINEN RAVIOLONE</b>	<b>27</b>
an Auberginenkaviar und Cherrytomaten	<b>HG 37</b>

## VEGETARISCH

<b>FREGOLA SARDA MIT ERBSEN UND EIERSCHWÄMMLI</b>	<b>33</b>
dazu Berner Hobelkäse und Piemontesischen Haselnüssen	
<b>TOMME FLEURETTE AUS ROUGEMONT</b>	<b>37</b>
mit Cikorino rosso, Bratkartoffeln und Stachelbeeren Chutney	

## FISCH

<b>ZANDERKNUSPERLI (CH)</b>	<b>39</b>
mit Tartarsauce und Pfeffer Pommes Frites	
<b>CALAMARI FRITES (IT)</b>	<b>39</b>
mit Ayvar Risotto	
<b>STEINKÖHLER FILET (FAO 27)</b>	<b>46</b>
auf Rahmspinat mit Kartoffelkrokant	



## FLEISCH

GESCHMORTE IBERICO SCHWEINSKOPF BÄGGLI (ESP) 44  
 an Portweinjus, mit Kartoffelstock und Sellerie

SIMMENTALER KALBSKOTELETT VOM GRILL 64  
 mit Steinpilzen, Erbsen und Rüeblì

	150G	39
ENTRECOTE VOM SCHWEIZER RIND	200G	45
	300G	55

	300G	52
SCHWEIZER RIB EYE STEAK	400G	62
	500G	72

	150G	47
FILET VOM AUSTRALISCHEN NATURA BEEF *	200G	52
	300G	62

## BEILAGEN

BEILAGEN SALAT	7	BRATKARTOFFELN	8
----------------	---	----------------	---

GEMÜSE	9	KARTOFFELPÜREE	8
--------	---	----------------	---

POMMES FRITES	8	WEISSWEINRISOTTO	9
---------------	---	------------------	---