



VORSPEISEN

SAISONALER BLATTSALAT AN HAUSDRESSING mit Pastinaken und Äpfeln	14
STECKRÜBEN SUPPE mit Ziegen Frischkäse	14
RINDSCARPACCIO (CH) MIT RUCOLA UND SELLERIE CRÈME dazu piemontesische Haselnüsse, Kapern und Parmesan	29 HG 44
BÄRLAUCH RICOTTA TÖRTCHEN mit geschmorten Cherry Tomaten	26
TORTELLACCIO MIT KÄSE UND SPINATFÜLLUNG an einer Salbei Fonduta	27 HG 37

VEGETARISCH

RISOTTO VON GRÜNEM SPARGEL mit gebratenem Kräuterseitling	33
TAGLIARINI AN RIESLING LIMETTENSAUCE dazu Rosenkohl, frische Morcheln und Macadamia Nüsse	37

FISCH

ZANDERKNUSPERLI mit Schnittlauch Remoulade und Pommes Frites	39
SEETEUFEL MEDAILLON (FAO 27) auf einem Artischocken Yuzu Beet mit Chorizo Vinaigrette und Kartoffelperlen	52
KRUSTENTIERPFANNE (ARG) MIT RAHMSAUERKRAUT und Süsskartoffel Variation	46



FLEISCH

RINDSHUFT ROULADE AN SENFJUS 39
mit Kartoffelpüree und kleinem Gemüse

SCHWEINSFILET-WÜRFEL (CH) AN MORCHELRAHMSAUCE 44
dazu grüner Spargel und feine Nudeln

	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	TAGLIARINI	9
GEMÜSE	8	KARTOFFELPÜREE	8
POMMES FRITES	8	SAFRANRISOTTO	9

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Personal
*kann mit nicht Hormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer