

OMAKASE - GANZER TISCH (NUR AM ABEND) ENTIRE TABLE (EVENINGS ONLY)

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen!

4-Gang Menu	<i>menu 4 courses</i>	110.00
5-Gang Menu	<i>menu 5 courses</i>	130.00
6-Gang Menu	<i>menu 6 courses</i>	145.00

ZUM TEILEN · TO SHARE

JAMON SERRANO

Spanischer luftgetrockneter Schinken 120g *Serrano ham* 24.50
Mit Burrata *with Burrata* + 5.00

BRUSCHETTE

Tomaten-Bruschette 3Stück *Tomato bruschetta 3 pieces* 10.50

VORSPEISEN · STARTERS

FRÜHLINGSSALAT

Blattsalat · Holunder-Dressing · Rhabarber · grüner Spargel · Radiesli 16.50
Lettuce salad · elder dressing · rhubarb · green asparagus · radish

FREILAND EI

Pochiertes Ei · Erbsenpurée · Butterschaum · Parmesan-Crumble 21.50
Poached egg · pea puree · butter foam · parmesan crumble

CROQUETTE

Muotathaler Rind · Blumenkohlsalat · Trüffelmayonnaise 24.50
Swiss braised beef · cauliflower salad · truffle mayonnaise

SHRIMP

Wildfang-Crevetten (ARG) · Kokos-Chilli-Sauce · Sesam · Mini Lattich 26.50
Argentinian shrimps · coconut chili sauce · sesame · baby cos lettuce

SIEDFLEISCH

Siedfleisch (CH) Carpaccio · Gemüse-Vinaigrette · Kürbiskern-Mayonnaise 26.50
Boiled beef carpaccio · vegetable vinaigrette · pumpkin seed mayonnaise

SPARGELSUPPE

Weisse Spargel · Serrano-Schinken *White asparagus · serrano ham* 16.50

RISOTTO + PASTA

	Vorspeise	Hauptgang
RISOTTO	26.50	34.50
Spargel · Schweizer Lachs <i>Asparagus · Swiss salmon</i>		
SPAGHETTONI	24.50	32.50
Schwarzer Knoblauch · Stracciatella-Burrata <i>Black garlic · stracciatella cheese</i>		
RAVIOLI	24.50	32.50
gefüllt mit Zitronen-Ricotta · Pistazien · Rucola · Pecorino <i>stuffed with lemon ricotta · pistachio · arugula · pecorino cheese</i>		
PACCHERI ALLA GENOVESE	25.50	33.50
gezupftes Rind (CH) · Parmesan <i>pulled beef · parmesan</i>		

FISCH · FISH

FORELLE 41.50

Bremgartner Forelle · Bratkartoffeln · weisser Spargel · Hollandaise-Espuma
Trout · roast potatoes · white asparagus · hollandaise foam

LOUP DE MER 47.50

Mediterraner Wolfsbarsch · Weissweinsauce · Fregola sarda · Mönchsbart
Sea bass · white wine sauce · fregola sarda · monk's beard

SURF & TURF 58.00

Irishes Rindsfilet 120g · Crevette (ARG) · Jakobsmuschel (USA)
Safranrisotto · Tagesgemüse
Beef fillet · shrimp · scallop · saffron risotto · vegetables

FLEISCH · MEAT

MAISPOULARDE 39.50

Ribelmais-Poularde (CH) · Peperoni-Frischkäsefüllung
Gebackene Süsskartoffeln · lauwarmer Mini-Lattich
*Corn poularde · bell pepper and fresh cheese stuffing
Fried sweet potatoes · luke warm baby cos lettuce*

SECRETO SUIZO 39.50

Secreto vom Schweizer Urschwein · Salsa verde
Fregola sarda · Pimientos de Padrón
Secreto of Swiss porc · salsa verde · fregola sarda · pimientos de padrón

HEREFORD BEEF 59.50

Filet vom irischen Hereford Rind 180g · Kräuterkruste
Bratkartoffeln · Marktgemüse
Fillet of Irish beef · herb crust · roast potatoes · market vegetables

KALBSSTEAK 59.50

Muotathaler Kalbssteak 180g · Morchelrahmsauce
Kartoffelpurée · grüner Spargel
Veal steak · morel cream sauce · mashed potatoes · green asparagus

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Our employees will gladly provide you with information on allergens.

Preise in CHF inkl. MWSt · All rates in CHF incl. VAT