

Kreis 6 Restaurant

heute
ganz spezielle

Kalbsbäggli
geschmort
mit Silberzwiebeln
Speck, Croûtons
& Kartoffelstock-Macchiato

Fr. 48.50

Kreis 6 Restaurant

heute
ganz speziell

Zartes

Kalbs-Rib-eye^(CH)

an Portwein-Jus

dazu

Pappardelle

& gegrillte Kürbis-
Schnitzle

Fr. 56.⁵⁰

Kreis 6 Restaurant

heute
ganz spezial

Kalbs-Cordon bleu
gefüllt mit
Brie & Serranoschinken
dazu Blattspinat
& Kartoffelgratin

Fr. 47.⁵⁰

Kreis 6 Restaurant

Thunfisch-Avocado-Tatar
mit Kräutersalat, Senf-Dill-Sauce
& Toast 25.50

Warmer paniertes Ziegenfrischkäse
auf Kopfsalat
dazu konfierte Melonenwürfel $\frac{1}{2}$ 14.50
 $\frac{3}{4}$ 20.50

Pulpo-Fenchelsalat an Limettenvinaigrette 15.50

Avocado an Basilikumsauce
mit Rübelsalat & Ingwer 14.50

Frischer Blattsalat
mit gerösteten Baumüssen an Hausdressing 12.50

Hausgemachtes Rindstatar
mit Olivenöl, Parmesan & Pinienkernen $\frac{1}{2}$ 23.50
 $\frac{3}{4}$ 34.-

Sellerie-Vanille-Crèmesuppe
mit Milchschaum 12.50

Curryrahmsuppe mit Crevettenspiess 14.50

Alle Preise sind inkl. 7,7% MWST

Kreis 6 Restaurant

- Loup de mer gebraten mit Risotto Venere
Blattspinat mit Pinienkernen & Tomatenpesto 44.50
- Ganze Dorade aus dem Ofen
mit Grillgemüse, pikanten Ofenkartoffeln
& Zitronenbutter 45.50
- Grillierter halber Hummer & Seeteufelmédailon
mit Grillgemüse & Tomatensugo 48.50
- Kalbsschnitzel vom Grill an Limonensauce
mit hausgemachten Nudeln 45.50
- Kalbs-Wienerschnitzel mit Preiselbeeren
& Kartoffelgratin 47.-
- Weissweinsrisotto mit Karotten & Salsaverde
dazu grillierte Riesencrevetten 38.50
ohne Crevetten 32.50
- Hausgemachte Ricotta-Ravioli
mit getrockneten Tomaten
an Salbei-Zitronenbutter & Parmesan 30.50
- Rindsfilet^(CH) am Knochen gereift vom Grill
mit bunten Rübli, cremiger Polenta & Jus 58.50

B E I L A G E N

- Grillgemüse, Blattspinat, grillierte Kürbisschnitze 6.50
- Weissweinsrisotto, Kartoffelgratin, hausgemachte Nudeln
cremige Polenta, pikante Ofenkartoffeln, Risotto Venere 8.50

Kreis 6 Restaurant

- Tarte Tatin mit Äpfeln & Vanilleglace 16.50
Apfel-Beeren-Crumble & Sauerrahmglace 16.50
Warmes Schoggisoufflé
mit flüssigem Kern & geschlagenem Rahm 15.50
Vermicelles mit Meringue & Vanilleglace 12.50
Crème brûlée von weisser Schokolade
mit dunklem Schokoladensorbet 13.50
Erdbeermeringata mit Sauerrahmglace 14.50
Panna Cotta mit Himbeersauce 13.50
Tiramisù 12.50
Zitronensorbet mit Moscato d'Asti 12.50
Vin Santo mit Cantucci 11.50
Taleggio mit Honig, Nüssen
& Feigenchutney 18.50

GLACES & SORBETS

Mocca, dunkle Schokolade, Zimt
Zitrone, Mango ... und viele mehr 5.-
Pro Kugel