

## VORSPEISEN · STARTERS

ALCACHOFAS	22.50
Artischockensalat · weisser Chicorée · schwarzer Trüffel <i>Artichoke salad · Chicory · black truffle</i>	
MARKBEIN	24.50
Gratinierter Markbein · Rindsschulter-Chutney · Crostino <i>Gratinated marrow bone · beef chutney · crostino</i>	
FOIE DE CANARD	24.50
Entenleber · Apfel · Brioche <i>Duck liver · apple · brioche</i>	
TATAR	28.50
Handgeschnittenes Rindstatar · Zwiebeln · Aioli · Brioche <i>Beef tatar · onion · aioli · brioche</i>	
TUNA	29.50
Tataki vom Thunfisch · Mango · Avocado <i>Tuna tataki · mango · avocado</i>	
SUPPE	14.50
Tagessuppe · <i>Soup of the day</i>	

## RISOTTO & PASTA

RISOTTO	24.00	29.00
Zitronen-Safranrisotto · Artischocken · Burrata <i>Lemon and saffron risotto · artichokes · burrata</i>		
RAVIOLI	23.50	28.50
gefüllt mit Ricotta und Spinat · Kirschtomaten <i>stuffed with ricotta and spinach · cherry tomatoes</i>		
TAGLIOLINI	24.00	29.00
mit italienischer Salsiccia · Schwarzer Trüffel <i>with Italian salsiccia · black truffle</i>		
CAPPELLACCI	24.50	29.50
gefüllt mit Rindschmorbraten · Salbeibutter <i>Pasta dumplings stuffed with braised beef · sage butter</i>		
PACCHERI	28.00	32.00
mit Pistazienpesto · Tatar von argentinische Krevetten <i>with pistachio pesto · Argentinian shrimps tatar</i>		
(vegetarisch ohne Krevetten · <i>vegetarian without shrimps</i> )		
	24.50	28.50

## FISCH UND KRUSTENTIERE · FISH AND SEA FOOD

BOUILLABAISSE 41.50

Fischsuppe · Rouille · Salzkartoffeln

*Fish soup · Rouille · potatoes*

ZANDER 42.50

Zander · Zitronensauce · rosa Pfeffer · Randenrisotto

*Pike perch · lemon sauce · pink pepper · beetroot risotto*

PULPO 43.00

Spanischer Tintenfisch · Kichererbsen · Kefen

*Spanish octopus · chickpea · sugar pea*

GAMBAS AGRIDULCE 44.50

Crevetten süss-sauer · Frühlingzwiebeln · Peperoni · Kartoffeln

*Sweet sour shrimps · scallions · bell pepper · potato*

## FLEISCH · MEAT

BÄGGLI 39.50

Geschmorte Kalbsbacke · Kartoffelstock · Saisongemüse

*Braised veal's cheek · mashed potatoes · seasonal vegetables*

AGNEAU 44.50

Irisheses Lamm-Nierstück · Pecorino Kruste · Bratkartoffeln · Caponata

*Irish lamb's loin · Pecorino crust · sautéed potatoes · caponata*

HEREFORD BEEF 58.50

Rindsfilet vom irischen Hereford Rind · grüner Pfeffer · Risotto · Saisongemüse

*Fillet of Irish Hereford beef · green pepper · risotto · seasonal vegetables*

KALBSKOTELETTE 66.00

Swiss Premium Kalbskotelette · Butternudeln · Saisongemüse

*Swiss Premium veal chop · butter noodles · seasonal vegetables*

## DEGU MENU (CHEF'S CHOICE)

4-Gang Menu *menu 4 courses* 105.00

5-Gang Menu *menu 5 courses* 125.00

6-Gang Menu *menu 6 courses* 140.00

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