

VORSPEISEN · STARTERS

ALCACHOFAS	22.50
Artischocken · Knoblauch und Petersilie · Parmesan · schwarzer Trüffel <i>Artichoke · garlic and parsley · Parmesan · black truffle</i>	
MARKBEIN	24.50
Gratinierter Markbein · Rindsschulter-Chutney · Crostino <i>Gratinated marrowbone · beef chutney · crostino</i>	
FOIE DE CANARD	26.50
Entenleber (FR) · Apfelkompott · Preiselbeere · Brioche <i>Duck liver · apple compote · cranberry · brioche</i>	
TATAR	28.50
Handgeschnittenes Rindstatar (IRL) · Zwiebeln · Aioli · Wachtelei · Brioche <i>Beef tatar · onion · aioli · quail egg · brioche</i>	
TUNA	29.50
Tataki vom asiatischen Thunfisch · Mango · Avocado <i>Tuna tataki · mango · avocado</i>	
HOMARD	24.50
Hummersuppe <i>Lobster soup</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 · Gorgonzola · Cicorino rosso <i>stuffed with ricotta and spinach · Gorgonzola · red chicory</i>		
TAGLIOLINI	24.00	29.00
mit italienischer Salsiccia · Saisonpilze <i>with Italian salsiccia · season mushrooms</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 italienischen Krevetten „Rosso di Mazara“ <i>with pistachio pesto · tatar of red shrimps Rosso di Mazara</i>		
(vegetarisch ohne Krevetten · <i>vegetarian without shrimps</i>)		
	24.50	28.50

FISCH UND KRUSTENTIERE · FISH AND SEA FOOD

ZANDER 42.50

Schweizer Zander · Zitronensauce · rosa Pfeffer · Randenrisotto
Pike perch · lemon sauce · pink pepper · beetroot risotto

PULPO 43.00

Spanischer Tintenfisch · Kichererbsen · Bratkartoffeln · Kefen
Spanish octopus · chickpea · sautéed potatoes · sugar pea

GAMBAS AL AJILLO 44.50

Crevetten · Knoblauch und Chili · Mediterrane Kartoffeln (Tomaten und Oliven)
Shrimps · garlic and chilli · Mediterranean potatoes (tomato and olive)

FRITO MIXTO 42.00

Calamares · Crevetten · Pulpo · Auberginen · Zucchetti · Karotten
Fried squid · shrimps · octopus · eggplant · zucchini · carrot

FLEISCH · MEAT

KALBS-BÄGGLI 39.50

Geschmorte Kalbsbacke (CH) · Kartoffelstampf · Saisongemüse
Braised veal's cheek · mashed potatoes · seasonal vegetables

AGNEAU 44.50

Irishes Lamm-Nierstück · Portweinsauce · Bratkartoffeln · Caponata
Irish lamb's loin · Portwine sauce · 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 · Mediterrane Kartoffeln · Saisongemüse
Swiss Premium veal chop · Mediterranean potatoes · seasonal vegetables

DEGU MENU CHEF'S CHOICE – GANZER TISCH ENTIRE TABLE

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