

## OMAKASE - GANZER TISCH ENTIRE TABLE

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

4-Gang Menu	<i>menu 4 courses</i>	105.00
5-Gang Menu	<i>menu 5 courses</i>	125.00
6-Gang Menu	<i>menu 6 courses</i>	140.00

## VORSPEISEN · STARTERS

### NÜSSLISALAT 19.00

Schweizer Freiland Nüsslisalat · Eierflanwürfel · Speck · Kürbiskern-Vinaigrette  
*Lamb's lettuce · egg flan dices · bacon · pumpkin seed vinaigrette*

### GEMÜSE-TATAR 18.50

Geröstetes Wurzelgemüse · Nussbitterschaum · hausgemachtes Knäckebrot  
*Roasted root vegetable tatar · nut butter · home made crispbread*

### LAX 23.50

Hausgebeizter Lostallo Lachs · Meerrettich · rote Zwiebeln · Brioche  
*Graved Swiss salmon · horseradish · pickled red onions · brioche*

### MARKBEIN 24.50

Gratiniertes Markbein (CH) · Rindsbrust (CH) · Röstzwiebeln  
*Gratinated marrowbone · braised beef · roasted onions*

### SCHWARZWURZEL 16.50

Schwarzwurzel Suppe · Riesling · Piemonteser Haselnuss · schwarzer Winterfrüffel  
*Salsify soup · white wine · Piemont hazelnut · black truffle*

### CONSOMMÉ 18.00

Rindskraftbrühe · Ossobuco (CH) -Tortellini · Liebstöckelöl  
*Beef broth · ossobuco tortellini · lovage oil*

## RISOTTO + PASTA

Vorspeise      Hauptgang

### KÜRBIS RISOTTO 24.50      32.50

Kürbis · Ziegenfrischkäse  
*Pumpkin · fresh goat cheese*

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA 24.50      32.50

Grobe Schweins-Salsiccia (CH) · Pilze  
*Porc salsiccia · mushrooms*

### RAVIOLI BOLOGNESE 25.50      33.50

gefüllt mit Rindsbolognese (CH) · Thymian-Nussbutter · Belper Knolle  
*stuffed with Bolognese sauce · thyme and nut butter · Swiss cheese*

### CAPPELLACCI ST. JACQUES 28.00      38.50

Jakobsmuscheln (USA) · Cappellacci · Hummersauce  
*Scallops · dumplings · lobster sauce*

## FISCH · FISH

SKREI 45.00

Nordatlantischer Winterkabeljau im Sesammantel

Kartoffelpüree · Speck-Spitzkohl

*Codfish with sesame · mashed potato · cabbage with bacon*

HEILBUTT 47.00

Nordatlantischer Heilbutt · Rande

Champagner-Risotto · Wintergemüse

*Halibut · beetroot · Champagne risotto · winter vegetables*

SURF & TURF 58.00

Rindsfilet (CH) · Tristan Languste · Jakobsmuschel (USA)

Fregola sarda · Wintergemüse

*Beef fillet · Tristan crawfish · scallop · fregola sarda · winter vegetables*

## FLEISCH · MEAT

BÄGGLI 42.00

Schweizer Schweinsbäggli

Tessiner Polenta · Minikohl

*Porc cheek · Ticino polenta · small cabbage*

ENTE 43.00

Confierter Appenzeller Entenschenkel

Quark-Mohn-Pizokel · Randen

*Braised duck leg · puppy and curd pizokel · beetroot*

HEREFORD BEEF 59.00

Filet vom irischen Hereford Rind 180g · Sauce Hollandaise

Herzoginkartoffel · Wintergemüse

*Fillet of Irish Hereford beef · Hollandaise sauce*

*Duchess potatoes · winter vegetables*

KALBSSTEAK 59.00

Muotathaler Kalbssteak 180g mit Trüffelkruste · Portweinjus

Kartoffelstrudel · Wintergemüse

*Veal steak with truffle crust · Port wine jus · potato strudel · winter vegetables*

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