

VORSPEISEN · STARTERS

MARKBEIN 24.50

Gratinierter Markbein · Rindsschulter-Chutney · Crostino

Gratinated marrowbone · beef chutney · crostino

ESPARRAGOS 27.50

Spargeln · Holunderblüten-Vinaigrette · Tristan-Languste

Asparagus · elderflower vinaigrette · Tristan crayfish

(vegetarisch ohne Languste · *vegetarian without crayfish*) 18.50

TUNA 27.50

Tataki vom asiatischen Thunfisch · Fenchel · Orange · Sesamsauce

Tuna tataki · fennel · orange · tahina sauce

KALBSTATAR 28.50

Handgeschnittenes Kalbstatar (IRL) · Haselnuss · schwarzes Aioli

· Ziegenfrischkäse · Brioche

Veal tatar · hazelnut · black aioli · fresh goat cheese · brioche

HOMARD 24.50

Hummersuppe *Lobster soup*

RISOTTO & PASTA

RISOTTO 25.50 30.50

Erdbeerrisotto · Jakobsmuscheln

Strawberry risotto · scallops

(vegetarisch mit Burrata · *vegetarian with burrata*) 23.50 28.50

GNOCCHI 24.50 29.50

mit Spargel · Morchel

with asparagus · morel

CAPPELLACCI 24.50 29.50

gefüllt mit Rindschmorbraten · Salbeibutter

Pasta dumplings stuffed with braised beef · sage butter

SPAGHETTONE CACIO E PEPE 28.00 32.00

mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer

· Tatar von italienischen Krevetten „Rosso di Mazara“

with pecorino romano and black pepper

· *tatar of red shrimps Rosso di Mazara*

(vegetarisch ohne Krevetten · *vegetarian without shrimps*) 24.50 29.50

FISCH UND KRUSTENTIERE · FISH AND SEA FOOD

POTAGE DE POISSON 40.50

Fischeintopf (rassig) · geröstete Focaccia

Fish stew (spicy) · roasted focaccia

PULPO 41.00

Spanischer Tintenfisch · Kichererbsen · Bratkartoffeln · Kefen

Spanish octopus · chickpea · sautéed potatoes · sugar pea

LOUP DE MER 49.50

Mediterraner Wolfsbarsch · Zitrus-Kokosnuss · Taboulé

Sea bass · citrus coconut sauce · taboule

FLEISCH · MEAT

KALBS-BÄGGLI 39.50

Geschmorte Kalbsbacke (CH) · Kartoffelstampf · Saisongemüse

Braised veal's cheek · mashed potatoes · seasonal vegetables

ANATRA 42.00

Entenbrust (FR) · Mandeln und Kirschen · Pastinaken · Saisonpilze

Duck breast · almond and cherry · parsnip · seasonal mushrooms

AGNEAU 44.50

Irisches Lamm-Karrée · Ingwermantel · Bratkartoffeln · Caponata

Rack of Irish lamb · ginger coat · sautéed potatoes · caponata

HEREFORD BEEF 58.50

Rindsfilet vom irischen Hereford Rind · Morchelsauce · Topinambur

Fillet of Irish Hereford beef · morel sauce · topinambur

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