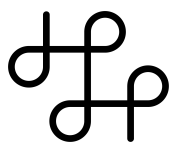
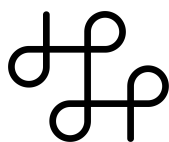


MENU - VORSCHLÄGE



VORSPEISEN · STARTERS

Vital Salat (vegan) Gemischte Blattsalate mit Kernen <i>Mixed salad with kernels</i>	14.50
Caponata siciliana (vegan) Auberginen süss-sauer mit Pinienkernen, Rosinen, Kapern, Oliven und vieles mehr nach einem alten sizilianischen Rezept <i>Traditional Sicilian sweet-sour eggplant dish</i>	17.00
Randencarpaccio (vegetarisch) Randen-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse <i>Beetroot-carpaccio with caramelized fresh goat cheese</i>	21.50
Artischockensalat (saisonal) Artischocken-Salat mit Parmesandressing <i>Artichoke salad with parmesan dressing</i>	22.50
Rindscarpaccio Carpaccio vom irischen Rind mit Zitronenoel und gehobeltem Parmesan <i>Carpaccio of Hereford beef with lemon oil and parmesan</i>	26.50
Pulpo Lauwarmes Pulposalat mit Artischocken, Spinat und Kartoffeln <i>Luke warm octopus salad with artichokes spinach and potatoes</i>	27.50
Lachstatar Schottisches Lachstatar mit Sauerrahmsauce und Kirschtomaten <i>Tatar of Scottish salmon with sour cream sauce and cherry tomatoes</i>	28.50
Tatar Handgeschnittenes Rindstatar mit eingelegten Zwiebelringen <i>Beef tatar with pickled onions</i>	28.50
Tuna Tataki vom Thunfisch mit Mango-Avocado-Salat <i>Tuna tataki with mango and avocado salad</i>	29.50

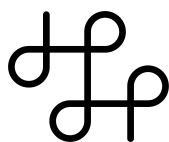


SUPPEN - SOUPS

Soupe aux fines herbes Rahmsuppe von Gartenkräutern <i>Herb cream soup</i>	12.50
Tomatensuppe Tomaten-Kokossuppe mit Sauerrahm und Basilikum <i>Tomato and coconut soup with sour cream and basil</i>	12.50
Selleriesuppe Getrüffelte Sellerie-Rahmsuppe <i>Truffled celery cream soup</i>	14.50

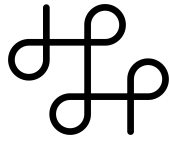
ZWISCHENGERICHTE - ENTREES

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat mit leichter Kirschtomatensauce <i>stuffed with ricotta and spinach, light cherry tomato sauce</i>	23.50
Rigatoni alla Norma mit Auberginen und Ricotta <i>with eggplant and ricotta</i>	24.00
Orecchiette mit italienischer Salsiccia-Fleisch <i>with Italian salsiccia</i>	24.50
Tortelloni mit Rindsschmorbratenfüllung, Salbeibutter <i>stuffed with stewed beef, sage butter</i>	24.50
Risotto Champagner-Risotto mit Krustentieren <i>Champagne risotto with sea food</i>	29.50
Lachs Gebratene Lachstranche auf Cous-Cous <i>Sautéed salmon with cous cous</i>	32.00
Steinbutt Steinbutt mit Kräuteröl und Spinat <i>Sautéed fillet of turbot with herbs oil and spinach</i>	33.00



HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

Ossobuco	39.50
Kalbshaxe mit Safranrisotto und Erbsen <i>Knuckle of veal with saffron risotto and peas</i>	
Bäggli	39.50
Kalbsbäggli geschmort in Barolo Kartoffelstampf und geschmortes Gemüse <i>Veal cheek braised in Barolo with mashed potatoes and braised vegetables</i>	
Lamm	44.50
Lamm-Nierstück mit Pecorino-Kruste Bratkartoffeln und Marktgemüse <i>Lamb's loin with pecorino crust</i> <i>Sautéed potatoes and market vegetables</i>	
Rinds-Entrecôte	52.50
Irisches Rindsentrecôte „Café de Paris“ Bratkartoffeln und Marktgemüse <i>Entrecôte of Irish beef with "Café de Paris"</i> <i>Sautéed potatoes and market vegetables</i>	
Kalb	54.50
Muotathaler Kalbsnierstück, rosa gebraten, Rotwein-Echalottensauce Kartoffelgratin und Marktgemüse <i>Veal (Muota Valley) loin cut with red wine and shallot sauce</i> <i>Potato gratin and market vegetables</i>	
Rindsfilet	58.50
Irisches Rindsfilet, rosa gebraten, mit Thymianjus Bratkartoffeln und Marktgemüse <i>Fillet of Irish beef with thyme sauce</i> <i>Sautéed potatoes and market vegetables</i>	
Kalbsfilet	60.50
Muotathaler Kalbsfilet im Kräutermantel mit Tomaten-Limonenjus Bratkartoffeln und Schmorgemüse <i>Fillet of veal in herb coat with tomato and lemon jus</i> <i>Sautéed potatoes and braised vegetables</i>	



FISCH - FISH

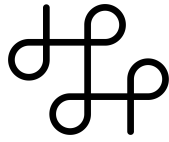
Loup de mer 49.00
Wolfsbarschtranche mit Kräuterjus
Zitronenrisotto und Kefen
Sea bass with herb jus, lemon risotto and sweet peas

Baudroie 52.00
Seeteufel gebraten mit Limettenjus
Kartoffelstampf und Blattspinat
Sautéed monk fish with mashed potatoes and spinach

VEGETARISCH - VEGETARIAN DISHES

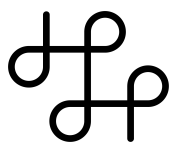
Linsendal (vegan) 34.00
Linsen-Eintopf mit Tempuragemüse
Lentil dal with tempura vegetables

Gemüsepfanne (vegan) 34.00
Asiatische Gemüsepfanne mit Reis
Asian vegetables with rice



DESSERTS

Mousse Schokoladen-Mousse	15.50
Panna cotta Panna cotta mit Honig und Mandeln <i>Panna cotta with honey and almonds</i>	15.50
Tiramisu Tirami-sù	15.50
Parfait Haselnuss-Halbgefrorenes <i>Hazelnut parfait</i>	15.50
Cannolo Cannolo siciliano mit Ricottafüllung und Zimtglacé <i>Sicilian cannolo stuffed with sweet ricotta and cinnamon ice cream</i>	16.00
Fromage Käseauswahl - 3 oder 5 Sorten <i>Cheese selection - 3 or 5 sorts</i>	14.50 / 20.50



SAISONAL · SEASONAL

FRÜHLING · SPRING

Vorspeisen · Starters

Rucolasalat 16.50
mit Parmesan und Pinienkern-Dressing
Arugula salad with parmesan and pine nut dressing

Ziegenkäse 18.50
mit Rhabarber-Chutney und geröstetem Pumpernickel
Goat cheese with rhubarb chutney and roasted pumpernickel

Spargelsalat 21.50
mit Schnittlauch und Eier-Vinaigrette
Asparagus salad with chive and egg vinaigrette

Champagne-Risotto 24.50
mit grünem Spargel
Champagne risotto with green asparagus

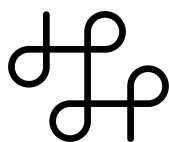
Bärlauchsuppe 13.50
mit Crème fraîche
Bear's garlic soup with sour cream

Spargelsuppe 14.50
mit Rauchlachsstreifen
Asparagus cream soup with stripes of smoked salmon

Desserts · Deserts

Marinierte Erdbeeren 15.50
Erdbeeren mariniert mit Noilly Prat, schwarzem Pfeffer und Rahm
Strawberries marinated with Noilly Prat, black pepper and cream

Rhabarberstrudel 15.50
mit Zimtsauce
Rhubarb strudel with cinammon sauce



MENU (BEISPIELE - EXAMPLES) FRÜHLING · SPRING

MENU DF1 - 89.50

Spargelsalat mit Schnittlauch und Eier-Vinaigrette
Asparagus salad with chive and egg vinaigrette
21.50

Irishes Rindsentrecôte „Café de Paris“
Bratkartoffeln und Marktgemüse
Entrecôte of Irish beef with "Café de Paris"
Sautéed potatoes and market vegetables
52.50

Erdbeeren mariniert mit Noilly Prat, schwarzem Pfeffer und Rahm
Strawberries marinated with Noilly Prat, black pepper and cream
15.50

MENU DF2 - 104.00

Vital salat mit Kernen
Mixed salad with kernels
14.50

Bärlauchsuppe mit Crème fraîche
Bear's garlic soup with sour cream
13.50

Muotathaler Kalbsfilet im Kräutermantel mit Tomaten-Limonenjus
Bratkartoffeln und Schmorgemüse
Fillet of veal in herb coat with tomato and lemon jus
Sautéed potatoes and braised vegetables
60.50

Rhabarberstrudel mit Zimtsauce
Rhubarb strudel with cinammon sauce
15.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.
We will gladly provide you with information on allergens.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. · *All rates in CHF incl. VAT*