

VORSPEISEN · STARTERS

ALCACHOFAS 22.50

Artischocken · Knoblauch und Petersilie · Parmesan · schwarzer Trüffel
Artichoke · garlic and parsley · Parmesan · black truffle

MARKBEIN 24.50

Gratinierter Markbein · Rindsschulter-Chutney · Crostino
Gratinated marrowbone · beef chutney · crostino

FOIE DE CANARD 26.50

Entenleber · Apfelkompott · Preiselbeere · Brioche
Duck liver · apple compote · cranberry · brioche

TATAR 28.50

Handgeschnittenes Rindstatar · Zwiebeln · Aioli · Wachtelei · Brioche
Beef tatar · onion · aioli · quail egg · brioche

TUNA 29.50

Tataki vom Thunfisch · Mango · Avocado
Tuna tataki · mango · avocado

HOMARD 24.50

Hummersuppe *Lobster soup*

RISOTTO & PASTA

RISOTTO 24.00 29.00

Zitronen-Safranrisotto · Artischocken · Burrata
Lemon and saffron risotto · artichokes · burrata

RAVIOLI 23.50 28.50

gefüllt mit Ricotta und Spinat · Gorgonzola · Cicorino rosso
stuffed with ricotta and spinach · Gorgonzola · red chicory

TAGLIOLINI 24.00 29.00

mit italienischer Salsiccia · Saisonpilze
with Italian salsiccia · season mushrooms

CAPPELLACCI 24.50 29.50

gefüllt mit Rindschmorbraten · Salbeibutter
Pasta dumplings stuffed with braised beef · sage butter

PACCHERI 28.00 32.00

mit Pistazienpesto · Tatar von italienischen Krevetten „Rosso di Mazara“
with pistachio pesto · tatar of red shrimps Rosso di Mazara
(vegetarisch ohne Krevetten · *vegetarian without shrimps*) 24.50 28.50

FISCH UND KRUSTENTIERE · FISH AND SEA FOOD

ZANDER 42.50

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 oliv)

CATCH OF THE DAY Tagespreis

Tagesfang (für 2 Personen) · *(for 2 persons)*

FLEISCH · MEAT

BÄGGLI 39.50

Geschmorte Kalbsbacke · Kartoffelstock · Saisongemüse
Braised veal's cheek · mashed potatoes · seasonal vegetables

AGNEAU 44.50

Irisches 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)

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

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*