

## 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*

ANATRA 42.00

Entenbrust (FR) · Soya und Honig · Süsskartoffeln · Saisonpilze  
*Duck breast · soya sauce and honey · sweet potatoes · seasonal mushrooms*

AGNEAU 44.50

Irishes Lamm-Karrée · Portweinsauce · Bratkartoffeln · Caponata  
*Rack of Irish lamb · 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*

## DEGU MENU CHEF'S CHOICE – GANZER TISCH ENTIRE TABLE

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