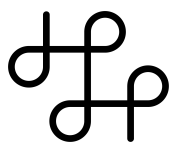
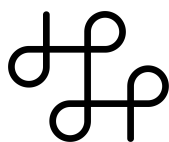


MENU - VORSCHLÄGE



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 (vegan) 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

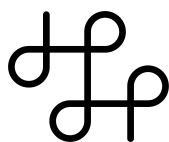


SUPPEN - SOUPS

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

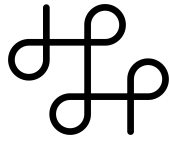
ZWISCHENGERICHTE - ENTREES

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 Kartoffelstock 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

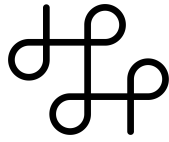
Loup de mer 49.00
Wolfsbarschtranche mit Kräuterjus
Zitronenrisotto und Kefen
Sea bass with herb jus, lemon risotto and sweet peas

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

VEGETARISCH - VEGETARIAN DISHES

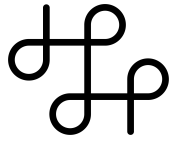
Linsendal (vegan) 34.00
Linsen-Eintopf mit Tempuragemüse
Lentil dal with tempura vegetables

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



MENU (BEISPIELE - EXAMPLES)

MENU DW1 - 91.00

Caponata siciliana (vegan)

Auberginen süss-sauer mit Pinienkernen, Rosinen, Kapern, Oliven und
vieles mehr nach einem alten sizilianischen Rezept
Traditional Sicilian sweet-sour eggplant dish

17

Irishes Rindsfilet, rosa gebraten, mit Thymianjus
Bratkartoffeln und Marktgemüse

Fillet of Irish beef with thyme sauce
Sautéed potatoes and market vegetables

58.50

Schokoladen-Mousse

15.50

MENU DW2 - 108.00

Vital salat mit Kernen

Mixed salad with kernels

14.50

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat mit leichter Kirschtomatensauce

Ravioli stuffed with ricotta and spinach, light cherry tomato sauce

23.50

Muotathaler Kalbsnierstück mit Rotwein-Echalottensauce

Kartoffelgratin und Marktgemüse

Veal (Muota Valley) loin cut with red wine and shallot sauce

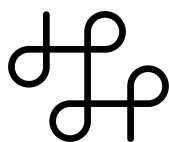
Potato gratin and market vegetables

54.50

Panna cotta mit Honig und Mandeln

Panna cotta with honey and almonds

15.50



MENU DW3 - 111.50

Schottisches Lachstatar mit Sauerrahmsauce und Kirschtomaten
Tatar of Scottish salmon with sour cream sauce and cherry tomatoes
28.50

Rahmsuppe von Gartenkräutern
Herb cream soup
14.50

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

Cannolo siciliano mit Ricottafüllung und Zimtglacé
Sicilian cannolo stuffed with sweet ricotta and cinnamon ice cream
16

MENU DW4 - 125.50

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons (saisonal)
Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons
16.50

Steinbutt mit Kräuteröl und Spinat
Sautéed fillet of turbot with herbs oil and spinach
33

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

Tiramisu
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*