

VORSPEISEN

Gazpacho mit Pata Negra und Ei	16
Crevettencocktail	19
Markbein serviert mit geröstetem Brot, fleur de sel und Schnittlauch	19
Ganze Artischocke mit einer hausgemachten Vinaigrette	24
Vitello Tonnato	39
hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch kl. Portion an Thunfischsauce und Kapern	24
Balik Rauchlachstatar mit Crème fraîche und Avocado serviert mit Toast	32

SALATE

Babylattich mit Ei und zweierlei hausgemachten Saucen	12
Tomaten-Rucola Salat mit Mozzarella di bufala Basilikum Pesto und gerösteten Cashewnüssen	18
Spinat Salat mit gebackenem Ei und Speck	24
Caesar´s Salad Romana Salat, Poulet, Parmesan und Caesar´s dressing	26
Tabouleh Salat Orientalischer Cous-Cous Salat mit Edenshrimps	41

OLD FASHION KLASSIKER

Pata negra de Jamón Ibérico handgeschnitten und pan con tomate	52 kleine Portion 28
Ghackets mit Hörnli dazu hausgemachter Öpfelmus	23
Egli-Knusperli mit Sauce Remoulade dazu Pommes Allumettes oder Salat	28
Club Sandwich Vegi mit Avocado, Aubergine, Zucchetti, Peperoni und Spiegelei dazu Pommes Allumettes oder Salat	26
Club Sandwich „OLD FASHION“ mit Poulet, Spiegelei, Speck dazu Pommes Allumettes oder Salat	29
Club Sandwich à la Japonaise mit Thunfisch-Sashimi und angemachtem Thunfischfilet, Wakame, Avocado dazu Pommes Allumettes oder Salat	34
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	44
Das berühmte Robespierre dazu Pommes Allumettes oder Salat (2 Service)	51

HAUPTGÄNGE

Kalbsbratwurst mit Kartoffelsalat	19
Grillgemüse, Ofenkartoffel und Creme fraîche mit Pouletwürfel	26 32
Rotes Gemüse Thaicurry mit Basmatireis mit Pouletwürfel	26 32
Beef Burger mit Speck, Zwiebel Confit, Tomate und Spiegelei überbacken mit Brie dazu Pommes Allumettes und Salat	36
Spaghetti con Gambas al Ajillo Pasta, gebratene Eden Garnelen in Olivenöl und Knoblauch	41
Rindstatar serviert mit Toast oder Pommes Allumettes	37 42
Thunfischsteak mit Sesamkruste und mediterranem Gemüse dazu Harissa Dip	47

DESSERTS

NY Cheese Cake an Himbeerpüree	14
Mousse au Chocolat	12
Halbe Ananas mit Schlagrahm	13
Warme Apfel Tarte mit Vanilleglace Zubereitungszeit 15 Minuten	15
Warmer Schoggikuchen mit Schlagrahm und Vanilleglace Zubereitungszeit 15 Minuten	16
Kugel Glace Vanille, Schokolade, Grapefruit und Zitronen Sorbet	6
Grand Dessert eine Auswahl unserer hausgemachten Desserts (für 2-3 Personen)	56
Käseauswahl Appenzeller, Taleggio, Manchego, Gorgonzola, Parmesan und Brie	28

Schweiz Fleisch: Poulet, Rind, Schwein

Spanien Fleisch: Schwein

Herkunft Fisch und Meeresfrüchte : Schweiz, Pazifischer Ozean, Norwegen, Irland,

Für Informationen betreffend Allergenen verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.