

VORSPEISEN

Tomatensuppe mit Rosmarin-Thymian Croûton	14
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und gerösteten Kernen	16
Sherry-Consommé mit Petersilienflädli	16
Crevettencocktail	19
Markbein serviert mit geröstetem Brot, fleur de sel und Schnittlauch	19
Ganze Artischocke mit einer hausgemachten Vinaigrette	24
Balik Rauchlachstatar mit Crème fraîche und Avocado serviert mit Toast	32

SALATE & GEMÜSE

Tomaten-Rucola Salat mit Mozzarella di bufala Basilikum Pesto und gerösteten Cashewnüssen	18
Spinat Salat mit paniertem und frittiertem Ei dazu Speck	24
Caesar's Salad Romana Salat, Poulet, Parmesan und Caesar's dressing	26
Grillgemüse, Ofenkartoffel und Creme fraîche -mit Poulet	26 32

OLD FASHION KLASSIKER

Pata negra de Jamón Ibérico handgeschnitten und pan con tomate	kleine Portion	28 52
Ghackets mit Hörnli dazu hausgemachtes Apfelmus		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 in Sashimi Qualität und angemachtem Thunfischfilet, Wakame, Avocado dazu Pommes Allumettes oder Salat		34
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren		44
Thunfischsteak mit Wasabi Kartoffelstock dazu Harissa Dip		47

HAUPTGÄNGE

Schwarze Lachs-Ravioli an Balik-Lachs Rahmsauce	26
Trüffel - Fagotti gefüllt mit schwarzem Trüffel und Ricotta	33
Rotes Gemüse Thaicurry mit Basmatireis -mit Poulet	26 32
Beef Burger mit Speck, Tomate und Spiegelei überbacken mit Brie dazu Pommes Allumettes und Salat	36
Rindstatar serviert mit Toast oder Pommes Allumettes	37 42
Ossobuco mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse	43
Kalbshackbraten an einer Morchelsauce mit Kartoffelstock	46
Das berühmte Robespierre dazu Pommes Allumettes oder Salat (2 Service) ab 17.30 Uhr	51

DESSERTS

NY Cheese Cake an Himbeersauce	14
Halbe Ananas mit Schlagrahm	13
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	16
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, Gorgonzola, Tilsita, Trüffelbrie und Parmesan	28

Schweiz Fleisch: Poulet, Rind, Schwein

Spanien Fleisch: Schwein

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

Für Informationen betreffend Allergene verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.