

VORSPESIEN

Sherry-Consommé mit Petersilienflädli	16
Markbein serviert mit geröstetem Brot, fleur de sel und Schnittlauch	19
Ganze Artischocke mit einer hausgemachten Vinaigrette	26
Gambas al Ajillo „OLD FASHION“ mit Wasabi-und Chillimayonnaise und Aioli	27
Balik Rauchlachstatar mit Crème fraîche und Avocado serviert mit Toast	32
Vitello Tonnato hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch dazu Thunfischsauce	28 39
Tuna Tataki „OLD FASHION“ an Randenreduktion dazu eine warme Limonen – Vinaigrette	28 49
Pata negra de Jamón Ibérico handgeschnitten und pan con tomate	28 52

SALATE

Tomaten-Rucola Salat mit Mozzarella di bufala Basilikum Pesto und gerösteten Cashewnüssen	18
Nüsslisalat mit Speck, Schnittlauch und Ei dazu French dressing	24
Caesar´s Salad Romana Salat, Poulet, Parmesan und Caesar´s dressing	26

HAUPTGÄNGE

Grillgemüse mit Ofenkartoffel und Crème fraîche -mit Poulet	26 32
Rotes Gemüse Thaicurry mit Basmatireis -mit Poulet	26 32
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
Rindstatar serviert mit Toast oder Pommes Allumettes	37 42

HAUPTGÄNGE

Beef Burger mit Speck, Tomate und Spiegelei Überbacken mit Brie dazu Pommes Allumettes und Salat	36
Hausgemachter Tortelloni Vitello mit einer feinen Kalbfleischfüllung, Salbeibutter und Concassé	39
Handgemachte Trüffel - Ravioli an einer feiner Trüffelrahmsauce	42
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	44
Kalbshackbraten an einer Morchelsauce mit Kartoffelstock	46
Thunfischsteak mit Wasabi-Kartoffelstock dazu Harissa Dip	47
Das berühmte Robespierre dazu Pommes Allumettes oder Salat (2 Service) ab 17.30 Uhr	51

DESSERTS

Kugel Glace Vanille, Schokolade, Grapefruit und Zitronen Sorbet	6
Halbe Ananas mit Schlagrahm	13
NY Cheese Cake an Himbeersauce	14
Warmer Schoggikuchen mit Schlagrahm und Vanilleglace Zubereitungszeit 15 Minuten	16
Heisse Apfelbeignets mit Vanillesauce und hausgemachtem Apfelmus	22
Crêpes „OLD FASHION“ gefüllt mit weisser, dunkler Couvertüre und Nutella dazu heisse Himbeer – Minz - Sauce am Tisch flambiert	28 42
Käseauswahl 2-3 Personen affinierte Käse aus der Schweiz dazu Feigensenf, Chutney, Walnüsse und Dörrfrüchte	48

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.