

VORSPESIEN

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und gerösteten Kernen	16
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
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
Spinat Salat mit paniertem und frittiertem Ei dazu Speck	24
Caesar´s Salad Romana Salat, Poulet, Parmesan und Caesar´s dressing	26

HAUPTGÄNGE

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
Beef Burger mit Guacamole, Tomaten, Röstzwiebeln übergossen mit Cheddarsauce dazu Sweet Potato Fries oder Salat	36
Rindstatar serviert mit Toast oder Pommes Allumettes	37 42
Ossobuco mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse	43
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	44

HAUPTGÄNGE

Grillgemüse mit Ofenkartoffel und Crème fraîche -mit Poulet	26 32
Rotes Gemüse Thaicurry mit Basmatireis -mit Poulet	26 32
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)	51

FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA

Steinpilz Triangoli Mit Steinpilzen und Gemüse Consommé	36
Tortelloni Vitello mit einer feinen Kalbfleischfüllung, Salbeibutter und Concassé	39
Ravioli Tartufo an weisser Trüffelrahmsauce und geriebenen schwarzen Wintertrüffel	42

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
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.