

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat , Dressing nach Wahl*	9
Gemischter Salat , Dressing nach Wahl*	11
Geräucherte Entenbrust Winter-Apfelsalat, Meerrettich Zwergorangen-Chutney	26/20
Mariniertes Kalbscarpaccio Kräuterseitling, Riesenkrevette Kürbiskernen	28/22
Trilogie von der Jakobsmuschel	28
Rindstatar mit getoastetem Focaccia	33/27

*Dressing nach Wahl: französisch, italienisch, weisses Balsamico-Dressing

SUPPE

Weissweincremesuppe mit Vacherin-Ravioli	14
---	----

RISOTTOS

Risotto mit gemischten Pilzen	25/21
Zitrusfrüchterisotto mit sautierten Riesenkrevetten	31/25

HAUSGEMACHTE PASTA

Kombinieren Sie eine unserer hausgemachten Pasta-Sorten und hausgemachten Saucen:

Casarecce, Makkaroni oder **Tagliatelle**
(Spaghetti auf Wunsch)

-all'Amatriciana
(Speck, Zwiebeln, Tomaten, Pecorino, Peperoncini)

-Lauchrahmsauce
(Lauch, Rahm, gebratene Eierschwämmli, Datteln)

-Pesto
(Basilikum, Pinienkerne, Parmesan)

25/21

FLEISCH

Gefülltes Perlhuhnbrüstchen Ricotta, getrocknete Tomaten, Cognacrahmsauce, hausgemachte Tagliatelle, Gemüsebouquet	36/30
Geschnetzelte Kalbsleber , Himbeeressig Rösti, grüne Bohnen	38/32
Scaloppine al limone (Kalbsschnitzel mit Zitronensauce) Safranrisotto	38/32
Kalbs-Saltimbocca Pommes Allumettes	38/32
Lammrack , Honig-Senf-Kruste Kartoffelmousseline, Ratatouille	42/36
Wiener Schnitzel , Zitronengarnitur Preiselbeeren, Pommes frites, Ofen-Tomate	42/36
Grilliertes Rindsfilet Trüffelhollandaise Mandelkartoffeln, glasiertes Wurzelgemüse	54/48
Der Küchenchef empfiehlt: Chateaubriand am Stück gebraten Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten, Gemüsevariation	p. P. 58

Ab 2 Personen erhältlich

FISCH

Grillierter Krevetten-Spiess Wasabi-Mayonnaise, Belugalinsen, Baby-Gemüse	38/32
Eglifilets à la meunière auf Blattspinat Butter, Mandeln, Kräutern, Salzkartoffeln	38/32
Pochiertes Belper Saiblingsfilet Safransauce, Venere-Reis, Brokkoliröschen	42/36
Fleischdeklaration: Rind, Kalb, Schwein (Speck) (Schweiz) Perlhuhn, Entenbrust (Frankreich), Lamm (Neuseeland)	
Fischdeklaration: Krevetten (aus ökologischer und kontrollierter Aquakultur in Vietnam), Jakobsmuschel (Nordwestatlantik), Egli (Wildfang, Polen), Saibling (Schweiz)	

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere
Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt.