

Fléisch - Haupt - Gerichte

Feínster Hackbraten

Kartoffelpuree , Gemüse 29.00

Rinds - Tagliata mit Cafe de Paris

überbacken , Strohkartoffeln 42.00

Rindsfilet Balsamico mit gebratener Gänseleber

Kartoffelgratin , Gemüse 49.00 / 56.00

Kalbfleischstreifen Sántis Whisky-Senf-sauce (CH)

mit feiner Butterrósti , Gemüse 39.00

Swiss - Prime Kalbskotelette im Ofen gebraten

mit Mediteranem Risotto 55.00

Fisch

Die besten gegrillten Scampí vom Kap

Basmatireis 51.00 / 62.00

Ganze Forelle , in Butter gebraten an Nuss - Picada

Kleine Bratkartoffeln 42.00

vegi

Steinpilzraviolo auf Wirsing

an Pestoschaum und Rispentomaten 29.00

Jahreszeitmenu

**

Leicht gebratene Jakobsmuschelrose mit Rauchlachs

**

Wurzelsüppli mit Steinpilzravioli

**

CH - Lammrücken im Ofen gebraten
mit tasmanischem Bergpfeffer
Wirsing und Risotto

**

Warmes Apfeltörtchen mit Preiselbeersorbet
und weissem Schokoladeschaum
oder
Auserlesene Käse

Vorspeise	25.00
Suppe	12.00
Hauptgang	48.00
Dessert	15.00
Als Menu	89.00
Mit Wein	125.00

Vorspeisen

Rindfleischtatar rassig gewürzt

Kleine Port	25.00
Ganze Port	31.00

Gebratene Gänselebertranchen

an Portweinessenz 29.00

Chicoree - Apfelsalat mit geräucherter Entenbrust

an Kürbiskernöl 19.00

Carpaccio vom Rindfleisch

mit Belper - Knolle und Nüsslisalat 25.00

Nüsslisalat mit Ei 14.00

Salatstrauß Wildterrinen und Preiselbeeren

23.00

Suppen

Zitronengras Curry mit Scampi 16.00

Tomatencreme Suppe 10.00

Hummersüppli mit Thunfischwürfel Asia Style 13.00

DESSERT

*

Auswahl von hausgemachten Sorbets 16.00

Schokolade - Variation 16.00

*

Marroniglance mit Baileys 13.00

Grosís Brännntti creme 14.00

Rüeblichueche mit Passionsfrucht Catalana 14.00

Vermicelles mit Glace und Rahm 14.00

*

Zitronensorbet mit Wodka

Fríscher Fruchtsalat 16.00

Auserlesene Weich - und Hartkäse

Teller 13.50

Vom Brett 18.00