

SPEISEKARTE

VORSPESISEN

Blattsalat mit Gemüsestreifen	13
Von Hand geschnittenes Rindsfilet Tatar mit hausgemachtem Essiggemüse	26
Gebeizter Saibling auf Weisskabissalat, Speckschaum und eingelegten Gurken	21
Entenleber Crème brûlée mit Apfelsorbet	23
Kaltes Plättli «Sûprème» (Parma, Iberico, Nostrano, Peccorino)	28

SUPPEN

Bouillabaisse marseillaise	15
Trüffelcremesuppe mit Spinatknödel und Schaum	16

HAUPTGÄNGE

Kalbsfilet im Tramezzini-Mantel Duxelle Füllung auf Zuckerschotenpüree und Gemüse	49
Spanferkel Duett mit Pancetta beigeleitet von Tomatenpolenta und Gemüse	39
T-Bone-Steak (400g) mit Duchesse und Gemüse	59
Langustenschwanz überbacken serviert mit Spinatrisotto und Gemüse	58
Vegane Randenkreation	29

Für Käse und Desserts bringen wir Ihnen eine Auswahl an den Tisch.

Bei Allergien melden Sie sich bitte beim Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

Herkunft:
Rind und Kalb: Schweiz | Spanferkel und Ente: Frankreich | Saibling: Island
Languste: Vietnam

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
11–14 Uhr und 17.30–23 Uhr

Samstag
11–23 Uhr

Sonntag und Montag
geschlossen