



RESTAURANT

APPETIZERS

Marrow Bone – <i>Markbein, Brioche Toast, Fleur de Sel</i>	18
Crostini – <i>Rindstatar, Peperoni und Anchovis, Thunfischstatar und Fenchelmarmelade</i>	15
Onsen Egg [∨] – <i>Onsen-Ei, Kartoffel-Mousseline, Spinat, Trüffel-Emulsion</i>	18
Fritto Misto – <i>Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli</i>	19
Lobster Soup – <i>Hummersuppe, Rouille, Dillöl, Crème fraîche</i>	22

TARTARE & CARPACCIO

Beef Tartare – <i>Rindstatar, Sellerie-Meerrettich-Crème, Brioche Toast</i>	24	34
Tuna Sashimi – <i>Roher Thunfisch, Karotten-Yuzu-Emulsion, Estragon</i>	19	29
Beef Carpaccio Roll – <i>Rohes Rindfleisch, Rucola, Parmesan, Thunfischsauce, Tomatensalsa</i>	24	

SALADS & VEGETABLES

Croquettes ^{∨+} – <i>Süßkartoffeln, Chili, Gemüse Dip</i>	16	
Tomato & Burrata [∨] – <i>Tomaten, Burrata, Oregano, Basilikum</i>	18	
Leaf Salad ^{∨+} – <i>Blattsalat, saisonales Gemüse, Mandeln, Kräuter, Senfdressing</i>	13	
Caesar Salad – <i>Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing mit Poulet</i>	16	22 +10

Für die Kinder

Auch Kinder sollen die Vielfalt unserer Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum pauschalen Preis von 15 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

PASTA

Ravioli – Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum	24	32
Paccheri – Rindfleischragout, Waldpilze, Petersilie	24	32
Tagliatelle ^v – schwarzer Trüffel	28	36
Spaghetti – Buttersauce, Sauerrahm, Kaviar	39	49

FISH

Sole – Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln	57
Lobster Thermidor – gratinierter Hummer, Kräuter, Sauce Hollandaise, Spinat	69
Tuna – Thunfischsteak, Tomatensalsa, Freekeh, Kräuter	44
Shrimps – Riesencrevetten, Zitronenrisotto	42

MEAT

Café de Paris – Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse	54
Wiener Schnitzel – Paniertes Kalbsschnitzel, Kartoffelsalat, Preiselbeersauce	48
Meatloaf – Hackbraten, Morchelsauce, Kartoffelstock	44
Beef Burger – Rindfleischburger, Brioche Bun, Tomatenmarmelade, grillierte Zwiebeln, Pommes allumettes	36

VEGAN

Dukkah Beetroot ^{v+} – Dukkah-Randen, Freekeh, Tofucrème, Meerrettich	27
Eggplant Mille-Feuille ^{v+} – Auberginen, Hummus, Tomaten, Kräuter	26
Greenmountain Burger ^{v+} – Veganer Burger, Burger Bun, Kurkuma-Aioli, Avocado, Pommes allumettes	29

v vegetarisch / v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/11.20

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

