



RESTAURANT

APPETIZERS

Ⓣ Crostini – Rindstatar, Oliventapenade, Thunfischtatar	15
Fritto Misto – Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli	21
Avocado Fritters ^{∨+} – Frittierte Avocado, Jalapeño-Dip	16

SOUP

Green Asparagus Soup – Nori, Haselnuss, weisse Spargelcrème	16
---	----

TARTARE & STARTERS

Beef Tartare – Rindstatar, Eigelbcrème, Toast	24	36
Onsen-Egg – Stundenei, Spargeln, Pancetta-Brösel, Sauce Hollandaise		22
Tuna Tartare – Thunfischtatar, Avocado, Mango, Tapioka	24	36

SALADS & VEGETABLES

Tomato & Burrata [∨] – Farbige Tomaten, Burrata, Basilikum, Olivenöl		21
Spring Salad ^{∨+} – Saisonale Blattsalate, Rhabarber, Nusskrokant		18
Asparagus Panna Cotta [∨] – Spargel-Panna cotta, Brunnenkresse, Grenadine, Tomaten		21
Ⓣ Caesar Salad – Mini Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing	16	22
mit Poulet		+10
mit Crevetten		+15

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

Ⓣ Veal Ravioli – Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum	24	34
Ⓣ Tagliatelle ^v – Trüffelbutter sauce, gehobelter Trüffel	29	39
Gnocchi ^v – Kartoffelgnocchi, Bärlauch, Pinienkerne, Büffelricotta, confierte Kirschtomaten		32

MEAT

Ⓣ Café de Paris – Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse		54
Wiener Schnitzel – Paniertes Kalbsschnitzel, Züri Fries, Preiselbeersauce		49
Ⓣ Veal Meatloaf – Kalbshackbraten, Morcheln, Kartoffelstock		44
Beef Fillet – Rindsfilet, Spargel-Morchel Risotto, Frühlings salsa		62
Lamb Shank & Fillet – Lammhaxe und Filet, Senf-Kartoffelpüree, Karotten, Ras el Hanout-Jus		46
Beef Burger – Rindsburger, Haussauce, Blattsalat, Tomaten, Cole Slaw, Pommes Allumettes		36

FISH

Sole – Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln		59
Scallops – Jakobsmuscheln, schwarze Tagliatelle, Mönchsbart, Chili		46
Ⓣ Shrimps – Riesencrevetten, Zitronenrisotto		46

VEGAN

planted. Chicken ^{v+} – planted. Chicken, Biryani, Basmatireis, Koriander		32
Cauliflower ^{v+} – Blumenkohlsteak, Püree, Pilz-Reduktion		32

Ⓣ: Terrasse Klassiker

v vegetarisch / v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/03.23

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

