




DIE VORSPEISEN

-    **Kleiner Bund grüner Salat 6.-**
-    **Gemischtesalat 15.-**
-  **Gefüllte Morcheln am Portowein Sauce 21.- / 42.-**
Feine Füllung aus Kalbfleisch und Gemüse
-   **Buddha Bowl 18.-**
Quinoa, Edamame, Wakame, Mango, Avocado, Kichererbsen
-  **Poké Bowl 24.-**
Lachsgrvlax, Quinoa, Edamame, Wakame, Mango, Avocado, Kichererbsen
- Cesar- Salat 13.50 / 20.-**
Pouletfleisch mit Honig und Kräutern, pochiertes Ei, Croutons, Parmesansplitter
-  **Tonno-Salat 13.50 / 20.-**
Geräucherter Lachs, Serac aus unseren Bergen

FÜR DIE KLEINEN

-  **Hausgemachte Poulet Croquettes 14.-**
Pommes Frites, Gemüse der Saison
Bis 12 Jahre alt



DIE HAUTPGÄNGE

-  **Veggi Burger 28.-**
Tofu-Steak mit südlichen Aromen, Rote-Bete-Brot, kandierte Zwiebeln, Vacherin AOP-Emulsion, Tomate, Salat, Pickles, Benichon-Senf
- Tonno Burger 29.-**
Hausgemachtes Rinderhacksteak, AOP Cuchaule-Brot, kandierte Zwiebeln, Vacherin AOP-Emulsion, Tomate, Salat, Pickles, Benichon-Senf
-   **Entrecôte vom Simmentaler Rind 43.-**
Pfeffersauce, Pommes Frites, Saison-Beilage
-   **Tagliata vom Simmentaler Rind 41.-**
Kandierte Tomaten, Rucola, Parmesan, Pinienkerne, Pommes Frites
- Angus-Rind-Tartar (150gr) 35.-**
Toast-Brot, Pommes Frites, Butter
-   **Kaltes Roastbeef 29.-**
Grüner Salat, Pommes Frites, Tartare-Sauce



DIE VORSPEISEN

„FAVORITEN DES KÜCHENCHEFS“


  **Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella di Bufala 11.-**
Balsamico-Kaviar

 **Melone und Rohschinken 13.-**
Hausgemachte Grissini

Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta in Tempura 12.-
Gazpacho-Creme

DIE HAUTPGÄNGE

„FAVORITEN DES KÜCHENCHEFS“

  **Truthahnfilet nach Tonnato-Art 29.-**
Grüner Salat, Pommes Frites

 **Knuspriger Speck mit Kokosmilch und rotem Curry 30.-**
Bratkartoffeln, Saison-Beilage

Eglifilets meunière 32.-
Grüner Salat, Pommes Frites, Tartare-Sauce

Gegrillte Goldbrasse 34.-
Bratkartoffeln, frische Maiskolbencreme, Veggie Sponge-Cake, Yuzu-Sauce

 **Carnaroli-Risotto mit Meeresziken 36.-**
Kandierte Zucchini




DIE DESSERTS

 **Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar 12.-**

Rund um den Pfirsich 13.-
Pochierter Pfirsich mit Eisenkraut, Blutpfirsichparfait, Heuschlagrahm

  **Milchreis 12.-**
Brombeer-Tonka-Schaum, Brombeer-Confit, schwarze Johannisbeer-Reischips

Wie ein Tiramisu 13.-
Kaffeebiskuit, Amaretto, Mascarponeschaum und Speculoos

 **Schokoladenkuchen 14.-**
Amarena-Eis, Kirsch- und Holunderblütengel, Holunderblüten-Schlagrahm (15 Minuten)

Tages Dessert 12.-
Ganz nach Lust und Laune des Pâtissier

Käseteller 13.-

Karamell-Gruyère-Teller 14.-
38 Monate Reifung

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung

MwSt. 7,7 % und Service inklusive