

Salate, Suppen & andere Vorspeisen

Knackiger Eisbergsalat
mit Croûtons & Parmesanspäne
CHF 8.00

Bunte Blattsalate
an einer Honig-Senfauce
serviert mit Nüssen & Gurken
CHF 9.00

Salade Niçoise
mit Bohnen, Tomaten, Zwiebeln & Thon
serviert mit Chrüsimüsi & Sprossen
CHF 12.00

Marinierter Büffelmozzarella
auf grillierten Auberginen
serviert mit einem Salatbouquet
CHF 15.00

Mais-Traubensalat
an einer Vinaigrette
serviert mit Chrüsimüsi & Sprossen
CHF 9.00

Mediterraner Kichererbsen-Salat
serviert mit Chrüsimüsi
CHF 9.00

Unsere Carpaccio Klassiker

Fenchel-Carpaccio
an einer Trüffel-Vinaigrette
serviert mit Orangenfilets
CHF 9.00

Chioggia-Randen-Carpaccio
serviert mit Rucola, Burrata & Baumnüssen
CHF 15.00

Gurken-Carpaccio
serviert mit Jakobsmuscheln
CHF 15.00

Salbeicrèmesuppe
verfeinert mit Olivenöl
& frittierten Salbeiblättern
CHF 9.00

Tomaten-Pernod-Suppe
mit einer Rahmhaube
CHF 9.00

Spargelcrèmesuppe
mit Spargelstücken
CHF 9.00

Spargel-Erdbeersalat
serviert an einer Vinaigrette
& Sprossen (Frühling & Sommer)
CHF 14.00

Cavillon-Melonen-Schiffli
mit Rohschinken & frischer Minze (Sommer)
CHF 17.00

Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl (Herbst)
CHF 9.00

Nüsslisalat
serviert mit Ei & Croûtons (Herbst)
CHF 13.00

von der Weide auf den Teller (Fleischgerichte)

Rosa gebratenes Roastbeef (US)
mit Sauce Béarnaise
serviert mit Kartoffelgratin & Ofengemüse
CHF 45.00

Grilliertes Kalbssteak (CH)
an einer Pfefferrahmsauce
serviert mit Pappardelle & Wurzelgemüse
CHF 48.00

Gebratenes Lammkarrée (NZL)
unter einer Kräuterkruste
an einem Portweinjus
serviert mit Venerereis & geschmorte Peperoni Tri Colore
CHF 45.00

Schweinsfiletmedaillons (CH)
an einer Calvadossauce
serviert mit blauer Kartoffel-Mousseline & gebratenem Fenchel
CHF 38.00

Sautierte Maispouardenbrust (FRA)
an einem Pinot-Noir Jus
serviert auf Tomaten-Zwetschgen-Rosenkohl Caprese mit Scheibenkartoffeln
CHF 32.00

Rehgeschnetzelttes (AUT)
an einer Wildrahmsauce
serviert mit Spätzli, Rosenkohl & Rotkraut (Herbst-Winter)
CHF 39.00

Hauptgänge aus dem Meer

Sautiertes Lachfilet (NO)
unter einer Mandel-Pistazienkruste
serviert mit Basilikum, Cherrytomaten
und Pilawreis
CHF 32.00

Fisch-Involtini (Rotzungenfilets)
gefüllt mit Mandarine
an Beurre Blanc
serviert mit Bulgur & Jungspinat (Herbst-Winter)
CHF 33.00

Gebratenes Zanderfilet-Saltimbocca
serviert auf Pak Choi & Butter Salzkartoffeln
CHF 35.00

«Natur pur» vegetarische Kreationen

Vegetarische Pilz-Äplermagronen
mit Apfelmus
CHF 25.00

Chili Sin Carne
Mais, rote Bohnen, Tomaten & Zwiebeln
serviert mit einem Petersilien-Dip
CHF 25.00

Vegetarisches Linsen-Auberginen Moussaka
mit Parmesan überbacken serviert mit einem Sauerrahm-Dip
CHF 29.00

Gemüse-Gnocchipfanne
mit mediterranem Gemüse & Chrüsimüsi
CHF 23.00

Spätzli-Gemüsepfanne (Herbst-Winter)
CHF 26.00



Dessert & Süßspeisen

Monte Carlo
mit Vanilleglace
(Marinierte Erdbeeren mit Meringues und Vanilleglace)
(Frühling-Sommer)
CHF 9.00

Toblerone Mousse
mit karamellisierten Nüssen
CHF 8.00

Crème Brûlée
mit saisonalen Früchten
CHF 9.00

Hausgemachtes Grand Marinier Parfait
serviert mit Orangenfilets
CHF 9.00

Hausgemachte Schwarzwälder Torte
CHF 12.00

Diverse Glace / Sorbet Variationen
by Kalte Lust
CHF 4.50