







Vorspeisen/Entrées

Regionales Kalb Tatar Foie gras Terrine Trüffel Jus	CHF 36
Veau régional tartare terrine foie gras truffe jus	
Regional Veal tartare foie gras terrine truffle jus	
Rote Garnelen Carpaccio knackiges Gemüse Limetten Gel	CHF 38
Crevettes rouges carpaccio légumes croquants gel au citron vert	 
Red prawns carpaccio crunchy vegetables lime gel	
Parmigiana Auberginen Tomaten Büffelmozzarella Parmesan	CHF 24
Parmigiana aubergines tomates mozzarella de bufflonne parmesan	
Parmigiana aubergine tomato buffalo mozzarella cheese parmesan cheese	
Schweizer Wagyu Tranchen kalt aufgeschnitten Belper Pfeffer Knolle	CHF 34
Nüssli Balsamico Perlen	
Wagyu suisse tranches froides fromage poivré de Belp	
doucette perles de balsamique	
Swiss Wagyu sliced cold cut belper pepper cheese lettuce balsamico perls	

Suppen/Soupes

Süsskartoffel Kokosnuss	CHF 15
Patates douces noix de coco	  
Sweet potatoe coconut	
Consommé Huhn Ravioli del plin	CHF 18
Consommé volaille ravioli del plin	
Consommé chicken ravioli del plin	

Hauptgänge / Plats principaux

Spaghetti Venusmuscheln Bottarga Tropea Zwiebeln	CHF 30
Spaghetti palourdes poutargue oignons de Tropea	
Spaghetti clums bottarga tropea onions	
Hausgemachte Tagliatelle Zitrusfrüchte Kräuter	CHF 28
Tagliatelles maison agrumes herbes aromatiques	
Homemade Tagliatelle citrus fruits herbs	
Risotto «acquerello» Scampi Artischocken 20 Minuten	CHF 34
Risotto «acquerello» langoustines artichauts 20 minutes	
Risotto «acquerello» pumpkin balsamic 20 minutes	
Ravioli Pilze Kürbis Kastanien	CHF 32
Ravioli champignons courge châtaignes	 
Ravioli mushrooms pumpkin chestnuts	
Steinbutt gebraten Paprikacrème Jasminreis	CHF 56
Turbot rôti crème de poivron riz jasmin	
Turbot roasted pepperoni cream jasmine rice	
Regionales Kotelett Kalb milanese Rucola Kirschtomaten	
Pommes frites	CHF 68
Côtelette régional veau milanaise roquette	
tomates cerises frites	
Regional Cutlet veal milanese rocket	
cherry tomatoes French fries	
Rindsfilet Rossini Foie gras	CHF 72
Filet de bœuf Rossini foie gras	
Beef fillet rossini foie gras	



Ab 2 Personen / dès 2 personnes

Châteaubriand | in zwei Gängen serviert

Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Kartoffeln

Châteaubriand traditionnel – en deux services

Sauce béarnaise – légumes du marché – pommes de terre

Châteaubriand – served in two courses

Sauce Béarnaise – vegetable – potatoes

pro Person CHF 72

Wolfsbarsch in Salzkruste | am Tisch serviert

Mediterranes Gemüse

Loup de mer en croûte de sel | servi à votre table

Légumes méditerranéens

Seabass in Saltcrust | served at your table

Mediterranean Vegetable

pro Person CHF 69



Desserts

Schokoladenfondant | hausgemachtes Vanille Eis CHF 19
Fondant au chocolate | glace vanilla maison
Chocolate fondant | homemade vanilla ice cream

Klassische Crèmeschnitte | Vanille CHF 16
Mille-feuilles Classique | vanille
Mille feuille classic | vanilla

Eis aus einheimischen Milchprodukten & Sorbets	pro Kugel	CHF 6
Glaces et produits laitiers locaux & sorbets	par boule	CHF 6
Ice-Cream & sherbets from the region	per scoop	CHF 6

Glace

Vanille | Schokolade | Stracciatella | Mokka | Haselnuss | Karamel
 Vanille | chocolat | stracciatella | café | noisette | caramel
 Vanilla | chocolate | stracciatella | mocha | hazelnut | caramel

Sorbet

Zitrone | Himbeere | Erdbeere | Mango | Passionsfrucht
 Citron | framboise | fraise | mangue | fruit de la passion
 Lemon | raspberry | strawberry | mango | passion fruit





Deklaration

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Saibling	Schweiz
Zander	Schweiz
Wolfsbarsch	Griechenland
Thunfisch	Vietnam
Garnele	Vietnam Italien
Kabeljau	Island
Seeteufel	Island Frankreich
Steinbutt	Spanien
Jakobsmuschel	Kanada
King Fisch	Dänemark
Bottarga	Italien

Alle Preise sind in CHF und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Gerichte können Spuren von Gluten und Laktose enthalten. Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie sehr gerne.

*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan