



KALTE VORSPEISEN

Blattsalat	14.50
Blattsalat mit Kürbiskernen, Speck, Radieschen und Croutons <i>Leaf salad with pumpkin seeds, bacon, radish and croutons</i>	
Ziegenkäse	18.50
Ziegenkäse auf Olivencrostini mit Rucola und Pinienkernen <i>Goat cheese with olive bread crostini, arugula and pine nuts</i>	
Pulpo / Tintenfisch	29.50
Salat vom spanischen Tintenfisch, Artischocken, Taggiasca Oliven und blaue Kartoffeln <i>Salad of Spanish octopus, artichokes, Taggiasca olives and blu potatoes</i>	

WARME VORSPEISEN

	VORSPEISE	HAUPTGANG
Fusilli	24.50	33.00
Glutenfreie Erbsen Fusilli mit Pastinake, Ricotta und Petersilie <i>Glutenfree pea fusilli pasta with parsnip, ricotta cheese and parsley</i>		
Ravioli	28.50	38.00
Limonen-Ravioli mit Tristanlanguste und Thymianschaum <i>Lemon Ravioli with Tristan Lobster and tyme foam</i>		

VEGETARISCH UND VEGAN

Pasta	24.50	33.00
Cannolicchi mit Randen, Spinat und Baumnüsse <i>Cannolicchi Pasta with beetroot, spinach and walnuts</i>		

Preise in CHF inkl. 7.7% MWSt.



FISCHE UND KRUSTENTIERE

Egli 46.00

Gebratene schweizer Eglifilets aus Raron auf Lauchgemüse mit rosa Pfeffer, Salzkartoffeln
Sautéed swiss perch from Raron, leek with pink pepper, salted potatoes

FISCH FÜR 2

Dorade p.P 47.00

Im Ofen gegarte Mittelmeer Dorade, Limetten-Risotto und Marktgemüse
In the oven cooked Gilthead (Dorade) with lime-risotto and market vegetables

SURF AND TURF

Zander Eden Shrimps und Rind 65.00

Dreierlei vom schweizer Zander, dem Edem Shrimp und des irischen Rindsfilet
Wasabi-Kartoffelpüree, grillierte Ananas
Swiss pike perch, Eden Shrimp and irish beef
Wasabi-potatoes puree and grilled Ananas

FLEISCH

Ente 46.00

Duett von der Ente, Preiselbeer-jus, Rosenkohl und Apfel
Variaton of Duck with cranberry sauce, brussel sprouts and apple

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 48.00

Geschnetzeltes Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti
Emince of veal Zurich style (mushroom cream sauce) with rösti-potatoes

Irishes Hereford Rind 58.00

Filet vom irischen Hereford Rind, Beurre Café de Paris, Pommes frites und Marktgemüse
Fillet of Irish Hereford beef, café de paris butter, French fries and market vegetables

Muotathaler Kalb 64.00

Muotathaler Kalbskotelett, Portweinjus, Trüffel-Risotto und Marktgemüse
Veal chop from the Valley of Muota, port wine sauce, truffle risotto and market vegetables



DESSERTS

Espresso «plus»	12.50
Espresso oder Kaffee mit kleiner, süßer Begleitung <i>Coffee with small, sweet company</i>	
Schokolade	14.50
Mousse au chocolat, Rumsauce und Zitrusfrüchte <i>Chocolate mousse, ron sauce and citrus fruits</i>	
Früchte	14.50
Exotischer Fruchtsalat mit gesalzener Caramelsauce und Zitronenmelissensorbet <i>Exotic fruit salad with salted caramel and lemon balm sherbet</i>	
Marroni	14.50
Marroni, Wacholder, Portwein und Rosmarin <i>Chestnut, juniper, port wine and rosemary</i>	
Tiramisù	
Klassisches Tiramisù am Tisch zubereite	15.50
<i>Classic "Tiramisù" prepared at the table</i>	
Crêpes Suzette (ab 2 Personen)	p.P. 22.00
Crêpes Suzette mit hausgemachter Vanilleglace <i>Crêpes Suzette with home made vanilla ice cream</i>	
Käse	3 Käse 14.50
Käse-Auswahl mit Trockenfruchtsalat und Fruchtbrot	
<i>Variation of cheese with salad of dried fruit and home made fruit bread</i>	
	5 Käse 20.50



Herkunft unserer Fleischprodukte, falls nichts anderes vermerkt:

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Irland
Lammfleisch	Australien
Geflügel	Schweiz/Frankreich
Gänseleber	Frankreich

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden

Our employees will gladly provide you with information on allergens.