



KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat	14.50
Nüsslisalat mit Speck, Feige, Baumnuss und Balsamico <i>Lamb's lettuce with figs, walnut and balsamico</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, Spinat, Taggiasca Oliven, Datteltomaten und blaue Kartoffeln <i>Salad of Spanish octopus, spinach, Taggiasca olives, cherry tomatoes and blue potatoes</i>	

WARME VORSPEISEN

	VORSPEISE	HAUPTGANG
Fusilli	24.50	33.00
Glutenfreie Erbsen Fusilli mit Pastinake, Ricotta und Petersilie <i>Gluten free 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 thyme foam</i>		
Kutteln	22.50	32.50
Kalbskutteln mit Chardonnay-Kapernsauce, Kefen <i>Tripe of veal with chardonnay and caper sauce, sugar peas</i>		

VEGETARISCH UND VEGAN

Amaranth	24.50	33.00
Amaranth mit geräuchertem Tofu, Thai Curry, Süsskartoffeln und Pak-Choi <i>Amaranth with smoked tofu, Thai curry, sweet potatoes and pak choi</i>		



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, boiled potatoes

FISCH FÜR 2

Seezunge Colbert p.P 52.00
Seezunge in Butter gebraten und leicht paniert mit Colbert Butter, Sepia Tagliolini und Marktgemüse
With butter sautéed sole, Colbert butter, sepia noodles and market vegetables

SURF AND TURF

Zander, Eden Shrimps und Rind 65.00
Dreierlei vom Schweizer Zander, dem Eden Shrimp und des irischen Rindsfilet
Wasabi-Kartoffelpüree, lauwarmem Mango
*Swiss pike perch, Eden Shrimp and Irish beef
Wasabi-potatoes puree and luke warm mango*

FLEISCH

Ente 46.00
Leicht geräucherte und gebratene Ente mit Szechuan Jus, Gnocchi Romaine und Romanesco
Slightly smoked and sautéed duck breast, Szechuan sauce, gnocchi romaine and romanesco

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, Vollmond Pommes Frites und Marktgemüse
*Filet of Irish Hereford beef, café de Paris butter
full moon 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, rum 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>	
Kakao und Zimt	14.50
Kakaoküchlein, Zimtglace und Rotweibirnen <i>Cacao cake, cinnamon ice cream and red wine pears</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 Fruchtebrot	5 Käse 20.50
<i>Variation of cheese with salad of dried fruit and home made fruit bread</i>	



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.