

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

15	Pinot Blanc, von Salis, Malans	2017	1 dl	8.00
12	Wintrich Ohligsberg, Molitor, Mosel	2014	1 dl	12.00
20	Roero Arneis, Vietti, Piemont	2017	1 dl	9.00

ROSÉ

22	Château Auvernier, Oeil de Perdrix, Neuchâtel AOC	2017	1 dl	8.00
23	Les Murailles, Badoux Aigle Chablais AOC	2018	1 dl	9.00

ROT

30	Pinot Noir, Ulysses, von Salis, Fläsch	2016	1 dl	12.00
25	Villa Donoratico, Bolgheri, Tenuta Argentiera (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>)	2015	1 dl	10.00
35	Pinot Noir, Königsegg, Schloss Halbturn, Jois, Burgenland	2012	1 dl	9.00

SCHAUMWEINE

40	Prosecco "Astoria" DOCG, Casa Vittorino Millesimato Brut		1 dl	9.50
45	Champagner Laurent-Perrier, Brut		1 dl	16.00

Quintessenzen am Mittag

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

VORSPEISEN

Gebeizte Brüggli-Forelle ^{3,4,6,7}

Thai Mandarine / Chinakohl / Rettich

Kalter Schweinebauch «sweet and sour» ^{5,7,8,9,10}

Sesam / Meerrettich / Chili

Blumenkohl-Tatar ^{1c,7,8a,10}

Knäckebrot / Senf / Mandeln



HAUPTGÄNGE

Fisch-Paella ^{4,7,14}

Lachs / Crevetten / Loup de Mer / Mondfisch

Rindsgulasch ^{3,7}

Serviettenknödel / Gemüse

Gnocchi alla sorrentina ^{1,3,7}

Tomate / Mozzarella / Basilikum



DESSERT

Apfelstrudel ^{1,3,7,8}

Caramel-Sauce / Vanilleglace

Küchenchef Dominique empfiehlt

„Es hät, solang's hät“ – Unser Serviceteam berät Sie gerne.

Gebratenes Kalbssteak ^{3,7,10}	46
Steinpilz-Tagliatelle / Café de Paris	

Unsere beliebten Klassiker

Rindsfilet Tatar ^{3,4,7}	39
Wachtelei / Toastbrot / Butter	kleine Portion 31
Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück ^{3,7,9}	47
Gemüse / Pommes frites	kleine Portion 38

Salate

Blattsalat	12
Gemischter Salat	14

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste ^{3,4,7}

Blattspinat / Salzkartoffeln

pro Person 46

Ganzer Steinbutt aus dem Ofen ^{4,7}

Gemüse / Reis

pro Person 48

WEITERE KÖSTLICHKEITEN FINDEN SIE IN UNSERER «A LA CARTE» KARTE.

Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten und Allergien.

Produkteherkunft: Rind aus USA, Japan, Spanien
Lamm aus Australien, Schweiz
Kalb aus der Schweiz
Geflügel aus Frankreich, Schweiz
Fisch, Schalen- und Krustentiere aus Kanada, Atlantik, Südafrika, Japan

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.