

# Weineempfehlungen

## OFFENAUSSCHANK

### WEISS

18	Pinot Blanc, Jan Luzi, Sprecher von Bernegg	2022	1 dl	13.00
12	Gemischter Satz, Ried Ulm, Fritz Wieninger, Wien	2020	1 dl	10.00

### ROSÉ

23	Aigle les Murailles Rosé, Henri Badoux, Waadt	2021	1 dl	9.50
----	---	------	------	------

### ROT

03	Pinot Noir Alte Reben, Thomas Marugg, Fläsch	2020	1 dl	13.00
10	Insoglio del Cinghiale, Tenuta di Biserno, Toscana ( <i>Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> )	2021	1 dl	9.50

### SCHAUMWEINE

39	Champagner Maison MUMM, RSRV Cuvée 4.5	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2016	1 dl	22.00
37	Ferrari, Maximum, Blanc de Blanc, Brut	n.v.	1 dl	9.50

# Quintessenzen am Mittag

## VORSPEISEN

<b>Kohlrabi Ravioli</b> <sup>7</sup>		16
Kapuzinerkresse   Frischkäse   Tomate		
<b>Rauchlachs Crêpe</b> <sup>1,3,4,7,10</sup>		22
Wasabi   Radieschen   Crème fraîche		
<b>Duett von der Gänseleber</b> <sup>1a,3,7</sup>		22
Baumkuchen   Preiselbeere		

## HAUPTGÄNGE

<b>Beluga Linsen Curry</b> <sup>5,6,7,8d</sup>		28
Tomate   Karotte   Kürbis		
<b>Crevetten – Jakobsmuschel Tagliatelle</b> <sup>1,2,7,14</sup>		36
Kerbel   Pastinake		
<b>Tafelspitz</b> <sup>7,9</sup>		36
Rahmspinat   Salzkartoffeln   Apfelkren		

## DESSERT

<b>Exotische Crème brûlée</b> <sup>3,7</sup>		16
Ananas   Kokosnuss   Mango		

# Küchenchef Dominique empfiehlt

„Es hät, solang's hät“

Gerne erfahren Sie täglich unsere Empfehlungen durch unser Serviceteam.

## Unsere beliebten Klassiker

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück</b> <sup>3,7,9</sup>		54
Pommes frites   Gemüse	kleine Portion	44
<b>Rindsfilet Tatar</b> <sup>3,4,7</sup>		39
Wachtelei   Kapern   Toastbrot   Butter	kleine Portion	31

## Salate

<b>Blattsalat</b>		14
<b>Gemischter Salat</b>		16

# Auf Vorbestellung ab zwei Personen

## Ganzer Wolfsbarsch (*Wildfang*) in der Salzkruste <sup>3,4,7</sup>

Blattspinat | Salzkartoffeln

pro Person 55

## Ganzer Steinbutt (*Wildfang*) aus dem Ofen <sup>4,7</sup>

Gemüse | Reis

pro Person 58

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

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

**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.

### Allergendeklaration

**1** glutenhaltige Getreide

a: Weizen, inkl. Emmer, Einkorn, Triticale, Khorsan-Weizen; b: Dinkel, inkl. Grünkern; c: Roggen; d: Gerste; e: Hafer

**2** Krebstiere - **3** Eier - **4** Fisch - **5** Erdnüsse - **6** Sojabohnen - **7** Milch und Lactose

**8** Nüsse od. Hartschalenobst

a: Mandeln; b: Haselnüsse; c: Walnüsse; d: Cashewkerne; e: Pecannüsse; f: Paranüsse; g: Pistazien; h: Macadamianüsse

**9** Sellerie - **10** Senf - **11** Sesamamen - **12** Schwefeldioxid u. Sulfite - **13** Lupinen - **14** Weichtiere - **15** Hanf