

Weinempfehlungen

2016 Pinot Noir

Ch. Hermann, Fläsch, Schweiz
37.5 cl 61.00

2012 Riesling Smaragd

Loibenberg, Pichler, Niederösterreich
37.5 cl 55.00

2015 Zweigelt, Schwarz Rot

G. Schwarz, Andau, Österreich
37.5 cl 64.00

2015 Château de Dracy

Baron de Charette, Bourgogne, Frankreich
37.5 cl 28.00

Q. linarisches am Mittag

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

VORSPEISEN

Tintenfischcarpaccio ¹⁴

Auberginen / Kapern / Tomaten / Oliven

Melone-Rohschinken neu interpretiert

Portwein / Rosa Pfeffer

Indischer Kichererbsen-Granatapfel Salat ⁷

Curry / Joghurt / Koriander



HAUPTGÄNGE

Heilbutt gebraten ^{4,7}

Reis / Lauch / Safran

Gebratene Maispouardenbrust ⁷

Mais / Polenta / Popcorn

Vegetarische Frühlingsrolle ^{1a,6}

Asia Salat



DESSERT

Birne Helene à la mode de Simon ^{7,8}

Schokolade

Menü 2-Gang – 34 | Menü 3-Gang – 42 | Menü 4-Gang – 50

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

Rindshohrückensteak ^{3,7}

Sommergemüse / Bratkartoffeln / Kräuterbutter

38

Unsere beliebten Klassiker

Rindsfilet Tatar ^{3,4,7}

Wachtelei / Toastbrot / Butter

39

kleine Portion 31

Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück ^{3,7,9}

Gemüse / Pommes frites

47

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.