

Burrata ^{A,G,V}

13

Italienische Burrata, Tomatensaft, geröstetes Brot, frischer Basilikum
Italian burrata, tomato juice, toasted bread, fresh basil
 Burrata italienne, jus de tomates, pain grillé, basilic frais

Artischoke ^{A,G,V}

16

Gefüllte Artischocken mit Taleggio, Kräuterkruste, schwarzem Trüffel
Taleggio filled artichokes, herb crust, black truffle
 Artichauts remplis avec taleggio, cruste aux herbes, truffe noire

Tuna ^{D,E,F,G}

21

Tuna-Tataki und mariniertes Tuna im Nori-Mantel, knuspriges Gemüse, Sauerrahm, Guacamole
Tuna tataki and marinated tuna in Nori seaweed, crispy vegetables, sour cream, guacamole
 Tatiki de thon et thon marine en croûte de Nori, légumes croquantes, crème fraîche, guacamole

Ente ^L

19

Gebratene Entenleber, karamellisierte Äpfel, Calvados, Orange
Roasted duck liver, caramelized apple, Calvados, orange
 Foie gras rôti, pomme caramélisée, calvados, orange

Felchen ^{A,D,L,G}

39

Gebratenes Felchenfilet mit Matcha-Teegewürz, Champagnersauce, Selleriepüree, Enoki-Pilze
Fried fillet of whitefish with Matcha tea spices, Champagne sauce, celeriac puree, Enoki mushrooms
 Filet de corégone rôti avec épices de thé matcha, sauce au champagne, purée de celeri, champignons Enoki

Steinpilz ^{A,C,G,V}

30

Hausgemachte Tagliatelle, Steinpilze, Stracciatella di burrata
Homemade tagliatelle, porcini mushrooms, burrata stracciatella
 Tagliatelle faite-maison, bolets, stracciatella de burrata

Kalb ^{G,L,A}

42

Geschmortes Kalbsbäggli «Al Barolo», Süsskartoffelcrème, Babygemüse, Wintertrüffel
Barolo braised veal cheek, sweet potato puree, baby vegetables, winter truffle
 Joue de veau braisé au Barolo, crème de patate douce, baby légumes, truffe d'hiver

Chateaubriand ^{G,L} (600g, ab 2 Personen)

130

Rindsfilet am Stück gebraten, Rosmarinjus, Marktgemüse, Pommes frites
Roasted fillet of beef, rosemary jus, vegetables, fries
 Filet de bœuf rôti, jus au romarin, légumes, pommes frites

Ribeye ^{G,L} (250g)

46

Ribeye Steak, Rosmarinjus, Marktgemüse, Pommes frites
Ribeye steak, rosemary jus, vegetables, fries
 Entrecôte Parisienne de bœuf, jus au romarin, légumes, pommes frites

Apfel A,G,C,V

14

Frittiertes Apfelküchlein mit Zimteis
Apple fritters with cinnamon ice cream
 Beignets aux pommes frites avec glace à la cannelle

Mango G,V

12

Frische Mango, Kokoseis
Fresh mango, coconut ice cream
 Mangue frais, glace au coco

Legende der Allergene / *Description of allergens* / Légende des allergènes

- A - Glutenhaltiges Getreide / *gluten* / gluten
- B - Krustentiere / *shellfish* / crustacés
- C - Ei / *egg* / œufs
- D - Fisch / *fish* / poisson
- E - Erdnuss / *peanut* / cacahouète
- F - Soja / *soy* / soja
- G - Milch, Laktose / *milk, lactose* / lait, lactose
- H - Schalenfrüchte und Nüsse / *stonefruit and nuts* / fruits à écale et noix
- L - Sellerie / *celery* / céleri
- V - Vegetarisch / *vegetarian* / végétarien
- VE - Vegan / *vegan* / végan

Herkunft tierischer Produkte

Rind - CH, IRL; ARG, AUS / Kalb - Schweiz / Ente - Frankreich / Tuna - Vietnam / Felchen - Schweiz

Origin of animal products

Beef - CH, IRL; ARG, AUS / Veal - Switzerland / Duck - France / Tuna - Vietnam / Whitefish - Switzerland

Origine des produits animaux

Bœuf - CH, IRL, ARF, AUS / Veau - Suisse / Canard - France / Thon - Vietnam / Corégone - Suisse