montag, 11. februar 2019

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ZUM TEILEN

|  |
| --- |
| CHARCUTERIE-BRETT mostbröckli, parmaschinken, mortadella piccante, gemüsepickles / schweiz, italien 29.00  SEAFOOD-PLATTE eden-shrimps, ceviche, tatar, sashimi, austern, polpo 80.00  AUSTERN wild / niederlande 3 stk. 15.00 / 6 stk. 28.50  AUSTERN tsarskaya / frankreich 3 stk. 17.00 / 6 stk. 32.00 |



VORSPEISEN

|  |
| --- |
| MARKTSALAT blattsalate, gemüse, hausdressing / vegetarisch teller 9.50 / schüssel 14.00  BÜFFELMOZZARELLA tomatenkonfitüre, rucolapesto, pinienkerne / vegetarisch 13.50  CARAMELISIERTER GEISSENFRISCHKÄSE kürbis, haselnüsse, bergamotte, portulak 13.50  GEFÜLLTE DATTELN sesam-nuss-füllung, pistazien, couscous, orange, joghurt, minzpesto / vegetarisch 14.50HAUSGEBEIZTER LACHS birnen, vinaigrette, rauchmandeln / schottland 15.50  CEVICHE vom buntbarsch / süsskartoffelchips, maiskolben / indonesien 16.50  JACOBSMUSCHELN blumenkohl, olivenschrot, zitronenzeste, tomate / nordost atlantik 19.50  MARKKNOCHEN röstbrot, schalotten, kräuter-basilikumsalz/ schweiz 13.50 |

HAUPTGÄNGE

|  |
| --- |
| RANDEN-RISOTTO meerrettich, geissenfrischkäse, haselnüsse, portulak / vegetarisch 28.00  ONSEN-EIER wirzgemüse, polenta, pilze, portulak / vegetarisch 25.00  POLPOARM grilliert / kürbispüree, sepia-gnocchi, with beech, yuzu / spanien 38.00  LOUP DE MER-FILET topinamburpüree, cima di rapa, hummerschaum, peperoncini / griechenland 37.00  SMOKED PULLED PORK burger, cheddar, bbq-sauce, selleriepüree , granatapfel / schweiz 28.00  MAISPOULARDENBRUST süsskartoffelpüree, wurzelwerk, pimientos, chorizo / frankreich 32.00  ANGUS-RINDSGULASCH spätzle, hausgemachtes chiliöl, sauerrahm / schweiz 35.00  LAMMRÜCKEN orientalischer bulgur, fenchel, tamarind sauce / pré salé, irland 38.00 |

KLASSIKER

|  |
| --- |
| RINDSTATAR toast, butter / schweiz 100g 19.50 / 200g 34.50HACKTÄTSCHLI rind & kalb / röstzwiebeln, kartoffelpüree, jus / schweiz 27.00  GANZE FORELLE salzkartoffeln, mandelbutter, sepiasalz / schweiz      29.00  ANGUS-RIB-EYE STEAK café de paris, rosmarinkartoffeln / schweiz      48.00 |

SPECIALS

|  |
| --- |
| KALBS SALTIMBOCCA weisswein risotto, wurzelgemüse, jus / schweiz 27.50 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| GANZE FISCHE |  |  | GROSSES PIÈCES |
| Dorade / 800g  zucht / griechenland 65.00 |  |  | Lammrack / 550g  chorizokruste / pré salé, irland 80.00 |
| Loup de mer / 800g  zucht / griechenland 70.00 |  |  | Angus-Côte-de-Boeuf / 750g  chimichurri, jus / schweiz 100.00 |
| in der salzkruste 6.00 |  |  | Châteaubriand / 500g  kalbsjus / schweiz 100.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| BEILAGEN |  |  | GEMÜSE |
| Fregola Sarda 6.50 |  |  | Knollengemüse 6.00 |
| Risotto 6.00 |  |  | Cima di Rapa 6.50 |
| Pommes Allumettes 7.50 |  |  | Fenchel 6.00 |
|  |  |  |  |