

ZUM TEILEN

CHARCUTERIE-BRETT mostbröckli, parmaschinken, mortadella piccante, gemüsepickles / schweiz, italien	29.00
AUSTERN wild, slow food / niederlande	3 stk. 18.00 / 6 stk. 36.00
AUSTERN tsarskaya, no 2 / frankreich	3 stk. 19.50 / 6 stk. 39.00

VORSPEISEN

MARKTSALAT blattsalate, gemüse, hausdressing / vegetarisch	teller 9.50 / schüssel 15.00
KALBSMILKEN blumenkohl, granatapfel, oliven-crunch / schweiz	16.00
BÜFFELMOZZARELLA tomatenkonfitüre, rucolapesto, pinienkerne / vegetarisch	14.50
CEVICHE buntbarsch / süsskartoffelchips, maiskolben / indonesien	16.50
HUMMERBISQUE nordwest atlantik	18.50
MARKKNOCHEN röstbrot, schalotten, kräuter, basilikumsalz / schweiz	15.00
LUCKY'S SURF 'N' TURF angus rind, eden-shrimp, jakobsmuscheln	25.00

HAUPTGÄNGE

RINDSTATAR baguette getoastet, butter / schweiz	100g 21.00 / 200g 36.00
PASTA DES TAGES hausgemacht von pasta mercato / fragen sie ihre bedienung nach dem tagesangebot	23.00
VEGI-RAVIOLI hausgemacht von pasta mercato / fragen sie ihre bedienung nach dem tagesangebot	27.00
ONSEN-EIER kartoffelgitter, wirz, weisse trüffel / vegetarisch	32.00
MOULES ET FRITES weisswein-emulsion, wurzelgemüse, tomaten, knoblauch / niederlande	34.00
LOUP DE MER-FILET bohnenpüree, krautstiel, hummerschaum, peperoncini / griechenland	37.00
POLPOARM grilliert / rüebli-püree, sepia-gnocchi, white beech, yzuperlen / spanien	38.00
HACKTÄTSCHLI rind & kalb / röstzwiebeln, kartoffelpüree, jus / schweiz	27.00
SMOKED PULLED PORK burger buns, cheddar, bbq-sauce, selleriepüree, granatapfel / schweiz	29.00
MAISPOULARDENBRUST süsskartoffelpüree, pimientos del padron, chorizo-kruste / frankreich	32.00
LAMMRÜCKEN geröstetes topinamburpüree, waldpilze, artischocken / irland	38.00
WIENER SCHNITZEL pommes allumettes, zitrone, preiselbeeren / schweiz	44.00
ANGUS-RIB-EYE STEAK 250g / café de paris, rosmarinkartoffeln / schweiz	49.00



WEIHNACHTLICHES

VORSPEISE

GERÄUCHERTER LACHS meerrettichschaum, zwiebelringe, kapern, zitrone, toast / schottland 17.50

WEISSWEINSCHAUMSUPPE zitronengras, petersilie, roggenbrotcrouçons 12.50

HAUPTGÄNGE

SCHWARZWURZELN tempurateig, kartoffel-selleriestampf, glasierte rüebli / vegetarisch 28.50

ZANDERFILET kürbispüree, rosenkohl, schwarzwurzel / estland 34.50

GANS grammelknödel, rotkraut, röstzwiebel / ungar 36.50

DESSERT

APFEL-BIRNENCRUMBLE hausgemachtes marroniglacé 12.50

GANZER FISCH

Loup de mer / 800g
zucht / griechenland 70.00

GROSSES PIÈCES

Crispy Pork Belly / 500g
mixed pickles, meerrettich, sauerkraut / schweiz 60.00

Chateaubriand / 500g
sauce bearnaise oder jus / schweiz 120.00

BEILAGEN

Patatine 6.00

Risotto 6.00

Pommes Allumettes 7.50

GEMÜSE

Wirz 6.00

Glasierte Rüebli 6.00

Fenchel 6.00

