

SEAFOOD

CREVETTEN eden-shrimps / aioli	14.00
CEVICHE buntbarsch / koriander, chili	14.00
TATAR tuna / yuzu-pfeffer, sojasauce	16.00
SASHIMI lachs / sojasauce	15.00
POLPO ingwer, sojasauce	12.00
AUSTERN spéciale de claire no. 2 / fr 6 stk	29.50
AUSTERN tsarskaya no 3 / fr 6 stk	32.50
SEAFOOD-PLATTE	80.00

CHARCUTERIE

PARMASCHINKEN san ilario	11.00
MOSTBRÖCKLI holzenfleisch	12.50
COPPA martina franca, apulien	10.00
MORTADELLA piccante / abruzen	8.50
HAMME weidesäuli / ormalingen	10.50
LOMO JOSELITO pata negra / spanien	17.00
CHARCUTERIE-BRETT	29.00

VORSPEISEN

MARKTSALAT blattsalate, gemüse, hausdressing / vegetarisch	teller / schüssel 9.50 / 14.00
MARKKNOCHEN röstbrot, fleur de sel / ch	13.50
GEISSENFRISCHKÄSE chälerugeli / pan carasao, kräutersalat, mandel-honig-krokant / vegetarisch	13.00
JAHRGANGSSARDINEN IN KONSERVE 2015 / fenchel, rucola, röstbrot / frankreich	15.50
GEFÜLLTE DATTELN sesam-nuss-füllung, pistazien, dinkelcouscous, orange, joghurt, minzenpesto / vegetarisch	14.50
JAKOBSMUSCHELN blumenkohlpüree, parmaschinkenkruste, perigord trüffel/ nordwestatlantik	21.50
BÜFFELMOZZARELLA randen, weisse anchovies, randenblätter	13.50

HAUPTGÄNGE

MORCHELN topinamburpüree, spargel, artischocken, brunnenkresse / vegetarisch	29.00
ERBSENRISOTTO büffelricotta, portulak / vegetarisch	24.00
SKREIFILET mönchsbar, roter reis, peperoniemulsion, verjus / nordostatlantik	33.00
POLPOARM grilliert / kartoffel-baumkuchen, oliven, peperoni, tropeazwiebeln, salsa romesco / spanien	36.00
ENTENBRUST süsskartoffelpüree, fenchel, sauerkirschenjus / frankreich	35.00
LAMM rücken & confit / chorizokruste, favebohnen, frühlingzwiebeln, salsa verde, knoblauch / toni odermatt, stans	38.00
KALBSNUSS pastinakenpüree, birnen, grillierte frühlingzwiebel, radicchio, baumnüsse / ch	34.00



KLASSIKER

RINDSTATAR toast, butter / ch	19.50 / 32.50
MOULES ET FRITES weissweinemulsion, wurzelgemüse, zwiebeln, knoblauch, tomaten / niederlande	29.50
RAVIOLI handgemacht / ricotta, pecorino, pilze, tomaten / vegetarisch	27.50
HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES rind & kalb / hauskechup / holzenfleisch, ennetbürgen	27.00
ENTRECÔTE DOUBLE – AB 2 PERSONEN 225g / allumettes & gemüse / ch	pro pers. 50.00

GANZE FISCHES

div. gewichte siehe tafel / preis pro 100g

Dorade / 1000g zucht / griechenland	8.50
---	-------------

Loup de mer / 1000g zucht / griechenland	9.50
--	-------------

in der salzkruste	+ 6.00
-------------------	---------------

GROSSES PIÈCES

div. gewichte siehe tafel / preis pro 100g

Hohrücken / ab 200g angus, knochengereift / holzenfleisch	16.50
---	--------------

Côte de boeuf / ab 950g angus, knochengereift / holzenfleisch	19.00
---	--------------

Rindsfilet / ab 200g holzenfleisch, ennetbürgen	26.00
---	--------------

Gitzikeule / 700g zanetti, poschiavo	11.00
--	--------------

Lammrack / ab 700g pré salé / irland	14.50
--	--------------

BEILAGEN

Belugalinsen	6.00
---------------------	-------------

Risotto	6.50
----------------	-------------

Pommes allumettes	7.50
--------------------------	-------------

GEMÜSE

Spinat	6.00
---------------	-------------

Wurzelgemüse	6.00
---------------------	-------------

Fenchel	6.00
----------------	-------------