

## SEAFOOD

<b>CREVETTEN</b> eden-shrimps / aioli	<b>14.00</b>
<b>CEVICHE</b> buntbarsch / koriander, chili	<b>14.00</b>
<b>TATAR</b> tuna / yuzu-pfeffer, sojasauce	<b>16.00</b>
<b>SASHIMI</b> lachs / sojasauce	<b>15.00</b>
<b>POLPO</b> ingwer, sojasauce	<b>12.00</b>
<b>AUSTERN</b> wild, slow food / nl 6 stk.	<b>28.50</b>
<b>SEAFOOD-PLATTE</b>	<b>80.00</b>

## CHARCUTERIE

<b>PARMASCHINKEN</b> san ilario	<b>11.00</b>
<b>MOSTBRÖCKLI</b> holzenfleisch	<b>12.50</b>
<b>COPPA</b> martina franca, apulien	<b>10.00</b>
<b>MORTADELLA</b> piccante / abruzen	<b>8.50</b>
<b>HAMME</b> weidesäuli / ormalingen	<b>10.50</b>
<b>CHARCUTERIE-BRETT</b>	<b>29.00</b>

## VORSPEISEN

<b>MARKTSALAT</b> blattsalate, gemüse, hausdressing / vegetarisch	teller / schüssel <b>9.50 / 14.00</b>
<b>MARKKNOCHEN</b> röstbrot, fleur de sel / ch	<b>13.50</b>
<b>GEISSENFRISCHKÄSE</b> chälerugeli / pan carasao, kräutersalat, mandel-honig-krokant/ vegetarisch	<b>13.00</b>
<b>JAHRGANGSSARDINEN IN KONSERVE</b> 2015 / fenchel, rucola, röstbrot / frankreich	<b>15.50</b>
<b>ARTISCHOCKEN</b> trüffel-kartoffelstampf, tomaten / vegetarisch	<b>14.50</b>
<b>BÜFFELMOZZARELLA</b> randen, weisse anchovies, randenblätter	<b>13.50</b>
<b>FOIE GRAS</b> ente / quitte, selleriepüree, perigord-trüffel, butterbrioche / frankreich	<b>21.00</b>

## HAUPTGÄNGE

<b>RAVIOLI</b> handgemacht / ricotta, pecorino, artischocken, pilze, tomaten / vegetarisch	<b>27.50</b>
<b>KÜRBISSALAT</b> karamalisierte haselnüsse, geissenfrischkäse, radicchio, orange / vegetarisch	<b>24.00</b>
<b>SKREIFILET</b> topinamburpüree, fenchel, blutorangen, bronze-fenchel / nordostatlantik	<b>38.00</b>
<b>POLPOARM</b> grilliert / kartoffelbaumkuchen, oliven, peperoni, tropea-zwiebeln, salsa romesco / spanien	<b>36.00</b>
<b>PERLUHUNBRUST</b> süsskartoffelwaffeln, schwarzwurzel, urkarotte, cipollini, cranberries / frankreich	<b>32.00</b>
<b>LAMMRÜCKEN</b> chorizokruste, favebohnen, eierschwämmli, artischocken, kartoffelgnocchi / frankreich	<b>38.00</b>
<b>KALBSNIERSTÜCK</b> parmaschinken, pastinakenpüree, birnen, grillierte calçots, baumnüsse / schweiz	<b>36.00</b>



## KLASSIKER

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

## GANZE FISCHES

div. gewichte siehe tafel / preis pro 100g

<b>Forelle / 300g</b> bio / glauser, bachs	9.00
<b>Dorade / 800g</b> zucht / griechenland	8.50
<b>Zander / 800g</b> wildfang / niederlande	10.50
_____	_____
_____	_____
_____	_____
- in der salzkruste	+ 6.00

## GROSSES PIÈCES

div. gewichte siehe tafel / preis pro 100g

<b>Rindshuft / ab 200g</b> angus, knochengereift / holzenfleisch	14.50
<b>Côte de boeuf / ab 650g</b> angus, knochengereift / holzenfleisch	14.50
<b>Miéral-Perlhuhn / 2300g</b> bresse / frankreich	6.00
<b>Challans-Ente / 1100g</b> brustkorb / vendée, frankreich	15.00
_____	_____
_____	_____

## BEILAGEN

<b>Kichererbsen</b>	6.00
<b>Risotto</b>	6.50
<b>Pommes allumettes</b>	7.50

## GEMÜSE

<b>Mönchsbart</b>	8.50
<b>Wurzelgemüse</b>	6.00
<b>Rosenkohl</b>	6.50