

SEAFOOD

CREVETTEN eden shrimps / aioli	14.00
CEVICHE buntbarsch / koriander, chili	14.00
TATAR tuna / yuzu-pfeffer, sojasauce	16.00
SASHIMI lachs / shiso-blatt, sojasauce	15.00
POLPO ingwer, sojasauce	12.00
AUSTERN niederlande / wildfang 6 stk.	28.50
AUSTERN frankreich / tsarskaya no 3 6 stk.	32.00
SEAFOOD-PLATTE	75.00

CHARCUTERIE

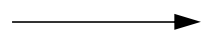
PARMASCHINKEN san ilario	11.00
MOSTBRÖCKLI das pure / ch / bio	9.50
CAPOCOLLO martina franca	10.00
MORTADELLA abruzen / piccante	8.50
HAMME ormalingen / weidesäuli	10.50
CARNE SECCA decristophoris, lumino	12.50
CHARCUTERIE-BRETT	29.00

VORSPEISEN

GEISSENFRICHKÄSE chälärugeli, toni odermatt, stans / risinaböhnchen, thymian, tomatenconfit / vegetarisch	10.50
WEISSE SPARGELN mariniert / eier-kräuter-vinaigrette / vegetarisch	9.50
ARTISCHOCKE topinamburpüree, cipollotti, topinamburchips / vegan	10.00
BÜFFELMOZZARELLA erbsen, saubohnen, minze, bergamotte / vegetarisch	13.50
JAHRGANGSSARDINEN IN KONSERVE frankreich / 2014 / fenchel-peterli-salat	14.50
RADIESLI brotcrumble, nussbutter-espuma	11.00
MAIBOCKCARPACCIO ch / pecorino, sardisches brot	14.00

KLASSIKER

MARKTSALAT blattsalate, gemüse, hausdressing	teller / schüssel 9.50 / 14.00
MARKKNOCHEN ch / röstbrot, fleur de sel	13.50
RINDSTATAR holzenfleisch, ennetbürgen / toast, butter	19.50 / 32.50
HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES rind / holzenfleisch, ennetbürgen / hausetchup	27.00
VEGI-HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES gemüse, quinoa / hausetchup / vegan	25.50
MISTKRATZERLI MIT OFENGEMÜSE bretagne / wurzelgemüse, schalotten, patate / 30 min vorfreude	34.00
ENTRECÔTE DOUBLE – AB 2 PERSONEN holzenfleisch, ennetbürgen / allumettes & gemüse pro pers.	50.00



HAUPTGÄNGE

KÄSERAVIOLI hausgemacht / grüner spargel, datterini-tomaten, basilikum / vegetarisch	26.00
WEISSE SPARGELN spaltenstein, flaach / pochiertes ei, morcheln, cipolotti, kerbel / vegetarisch	34.00
FALAFEL joghurt-tahini, taboulé, cashewnüsse / vegetarisch	23.00
LAMMRACK irland / pré-salé / fregola sarda, grillgemüse, thymianjus, oliven	34.00
WOLLSCHWEINSHUFT holzenfleisch, ennetbürgen / bohncassoulet, tomaten, thymian, peperoni	34.00
CALAMARETTI ostpazifik / kartoffeln, stangensellerie, taggiascaoliven, kapern, peperoncini, knoblauch	27.50
PERLHUHNBRUST frankreich / thymian, balsamicorüebli, risinaböhnchen	32.00

GANZE FISCHE

preis pro 100g / div. gewichte (siehe tafel)

Loup de mer griechenland, zucht	9.50
Dorade griechenland, zucht	8.50
Forelle gläuser, bachs / bio	Stk / 31.00

GROSSES PIÈCES

preis pro 100g / div. gewichte (siehe tafel)

Jungsaukeule ormalingen	9.50
Côte de boeuf holzenfleisch, ennetbürgen / angus beef	14.50
Maibockkrücken ch	12.00
Huftdeckel holzenfleisch, ennetbürgen / angus beef	15.50
Hohrücken holzenfleisch, ennetbürgen / angus beef ab 200g	18.00
Ente miéral, frankreich	Stk. / 140.00

BEILAGEN

Linsen	6.00
Risotto	6.50
Pommes allumettes	7.50

GEMÜSE

Fenchel	5.00
Wurzelgemüse	5.50
Mönchsbart	7.50