

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.	32.00
SEAFOOD-PLATTE	80.00

CHARCUTERIE

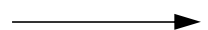
PARMASCHINKEN san ilario	11.00
BRESAOLA veltlin	11.50
COPPA martina franca, apulien	10.00
MORTADELLA piccante / abruzzo	8.50
HAMME weidesäuli / ormalingen	10.50
CARNE SECCA rind / tessin	12.50
CHARCUTERIE-BRETT	29.00

VORSPEISEN

MARKTSALAT blattsalate, gemüse, hausdressing / vegetarisch	teller / schüssel 9.50 / 14.00
MARKKNOCHEN röstbrot, fleur de sel / ch	13.50
GEISSENFRISCHKÄSE chälärugeli / randen, pistazien, randenblatt / toni odermatt, stans / vegetarisch	13.00
JAHRGANGSSARDINEN IN KONSERVE 2014 / fenchel, rucola, röstbrot / frankreich	15.50
FEIGEN balsamico, pimientos del piquillo, rauchmandeln / vegan	10.50
BÜFFELMOZZARELLA hoftomaten, kapern, basilikum / vegetarisch	13.50
KALBSMILKEN selleriepüree, stangensellerie, baumnuss, granatapfel, zitronenzeste / holzenfleisch, ennetbürgen	12.50

HAUPTGÄNGE

RAVIOLI handgemacht / ziegenfrischkäse, datterinitomaten, eierschwämmli, pinienkerne, rucola / vegetarisch	28.00
AUBERGINENSALAT geröstet / safranjoghurt, knoblauch, basilikum, granatapfel, pinienkerne / vegetarisch	24.00
HEILBUTT filet / fregola sarda, vongole, meerspinat, zitrone / wildfang, nordost-atlantik	41.00
POLPO-ARM grilliert / blumenkohl, chorizo, salsa rosso / spanien	37.50
WOLLSCHWEINHUFT kohlrabi-afel-salat, brunnenkresse, chili, haselnüsse, bieressig / toni odermatt	29.00
LAMMRACK süsskartoffelpüree, gebratene artischocken, caponata, thymianjus / irish, pré salé	42.00
MAISPOULARDE brust / bunte karotten, gebratene gnocchi, champignons / frankreich	34.00



KLASSIKER

RINDSTATAR toast, butter / holzenfleisch, ennetbürgen	19.50 / 32.50
FALAFEL joghurt-tahini, taboulé, cashewnüsse / vegetarisch	25.00
HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES rind & kalb / hausetchup / holzenfleisch, ennetbürgen	27.00
MISTKRATZERLI MIT OFENGEMÜSE wurzelgemüse, schalotten, patate / 30 min. vorfreude / bretagne	34.00
ENTRECÔTE DOUBLE – AB 2 PERSONEN allumettes & gemüse / holzenfleisch, ennetbürgen pro pers.	50.00

GANZE FISCHES

div. gewichte siehe tafel / preis pro 100g

Forelle / 300g wildfang / kreis 1	10.00
Dorade / 750g zucht / griechenland	8.50
Loup de mer / 800g zucht / griechenland	9.50
_____	_____
_____	_____
_____	_____
- in der salzkruste	+ 6.00

GROSSES PIÈCES

div. gewichte siehe tafel / preis pro 100g

Rindshuftsteak / ab 200g angus, knochengereift / holzenfleisch, ennetbürgen	14.50
Côte de boeuf / ab 900g angus, knochengereift / holzenfleisch, ennetbürgen	14.50
Pastorenstück / 1150g angus, knochengereift / holzenfleisch, ennetbürgen	14.50
Lammsattel / 900g pyrenäen / frankreich	12.50
Perlhuhn / 2100g miéral / bresse	6.50

BEILAGEN

Kichererbsen	6.00
Risotto	6.50
Pommes allumettes	7.50

GEMÜSE

Fenchel	5.00
Grillgemüse	5.00
Federkohl	5.50