

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 tsarskaya no. 3 / fr	6 stk. 32.00
AUSTERN wild slow food / nl	6 stk. 28.50
SEAFOOD-PLATTE	80.00

CHARCUTERIE

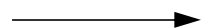
PARMASCHINKEN san ilario	11.00
BRESAOLA veltlin	12.00
COPPA martina franca, apulien	10.00
MORTADELLA piccante / abruzen	8.50
HAMME weidesäuli / ormalingen	10.50
MOSTBRÖCKLI holzenfleisch	12.50
CHARCUTERIE-BRETT	29.00

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, granatapfelkerne, zitronenzesten / holzenfleisch, ennetbürgen	12.50

HAUPTGÄNGE

RAVIOLI handgemacht / ziegenfrischkäse, datterinitomaten, eierschwämmli / vegetarisch	26.50
AUBERGINENSALAT geröstet / safranjoghurt, knoblauch, basilikum, granatapfel, pinienkerne / vegetarisch	24.00
ZANDERFILET fregola sarda, meerspinat, zitrone / ukraine	37.00
POLPO-ARM grilliert / blumenkohl, chorizo, salsa rossa / spanien	37.50
MOLKENSCHWEINSFILET kohlrabi-äpfel-salat, brunnenkresse, chili, haselnüsse / toni odermatt, stans	32.00
LAMMRACK süsskartoffelpüree, artischocken, thymianjus / pré salé, irland	42.00
MAISPOULARDENBRUST bunte karotten, gnocchi, champignons / frankreich	31.50



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 / bretagne	34.00
ENTRECÔTE DOUBLE – AB 2 PERSONEN allumettes & gemüse / holzenfleisch	pro pers. 50.00

GANZE FISCHE

div. gewichte siehe tafel / preis pro 100g

Loup de mer / 900g zucht / griechenland	9.50
Dorade / 800g zucht / griechenland	8.50
Sardinen / ab 200g oliven, tomaten / portugal	6.00
_____	_____
_____	_____
_____	_____
- in der salzkruste	+ 6.00

GROSSES PIÈCES

div. gewichte siehe tafel / preis pro 100g

Rindsfilet / 650g angus, knochengereift / holzenfleisch, ennetbürgen	26.00
Côte de boeuf / ab 700g angus, knochengereift / holzenfleisch, ennetbürgen	14.50
Hohrücken / ab 200g angus, knochengereift / holzenfleisch, ennetbürgen	17.50
Ente / 1900g miéral / bresse, frankreich	6.50
Huftdeckel / 1400g angus, knochengereift / holzenfleisch, ennetbürgen	15.50

BEILAGEN

Linsensalat	6.00
Risotto	6.50
Pommes allumettes	7.50

GEMÜSE

Fenchel	5.00
Grillgemüse	5.00
Spinat	6.50