

## 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>AUSTERN</b> speciale de claire no. 2 / fr 6 stk.	<b>29.50</b>
<b>SEAFOOD-PLATTE</b>	<b>80.00</b>

## CHARCUTERIE

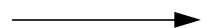
<b>PARMASCHINKEN</b> san ilario	<b>11.00</b>
<b>MOSTBRÖCKLI</b> holzenfleisch	<b>12.50</b>
<b>COPPA</b> martina franca, apulien	<b>10.00</b>
<b>MORTADELLA</b> piccante / abruzen	<b>8.50</b>
<b>HAMME</b> weidesäuli / ormalingen	<b>10.50</b>
<b>CHARCUTERIE-BRETT</b>	<b>29.00</b>

## 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> chäleregeli / pan carasao, kräutersalat, mandel-honig-krokant / vegetarisch	<b>13.00</b>
<b>JAHRGANGSSARDINEN IN KONSERVE</b> 2014 / 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 / vegetarisch	<b>13.50</b>
<b>FOIE GRAS</b> ente / quitte, birne, pecannüsse / frankreich	<b>22.00</b>

## HAUPTGÄNGE

<b>RAVIOLI</b> handgemacht / ricotta, pecorino, steinpilze / vegetarisch	<b>29.50</b>
<b>KÜRBISSALAT</b> karamalisierte haselnüsse, ziegenkäse, radicchio / vegetarisch	<b>24.00</b>
<b>HEILBUTT</b> crevettenkruste, topinamburpüree, brunnenkresse, chicorée / nordostatlantik	<b>38.00</b>
<b>POLPOARM</b> grilliert / artischocken barigoule, oliven, coco de paimpol / spanien	<b>36.00</b>
<b>MAISPOULARDENBRUST</b> gnocchi, kerbel, dos-salé-karotten, shiitake-pilze / frankreich	<b>35.50</b>
<b>HIRSCHRÜCKEN</b> süsskartoffelpüree, schwarzwurzel, cipollini / zanetti, poschiavo	<b>42.00</b>
<b>MOLKENSCHWEINSBRUST</b> steckrüben, hagebutten, kastanien, pilze / toni odermatt, stans	<b>29.00</b>



## KLASSIKER

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

## GANZE FISCHE

div. gewichte siehe tafel / preis pro 100g

<b>Dorade / 800g</b> zucht, griechenland	8.50
---	------

<b>Loup de mer / 900g</b> zucht, griechenland	9.50
--	------

<b>Forelle / 300g</b> bio / glauser, bachs	9.00
---	------

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

## GROSSES PIÈCES

div. gewichte siehe tafel / preis pro 100g

<b>Rindsfilet / ab 200g</b> angus, knochengereift / holzenfleisch	26.00
--	-------

<b>Côte de boeuf / ab 600g</b> angus, knochengereift / holzenfleisch	14.50
---	-------

<b>Kapaun / 2500g</b> bigorre, frankreich	6.50
--	------

<b>Kalbskotelette</b> zanetti, puschlav	16.50
--	-------

## BEILAGEN

<b>Castelluccio-Linsen</b>	6.00
----------------------------	------

<b>Risotto</b>	6.50
----------------	------

<b>Pommes allumettes</b>	7.50
--------------------------	------

## GEMÜSE

<b>Fenchel</b>	5.00
----------------	------

<b>Wurzelgemüse</b>	6.00
---------------------	------

<b>Rosenkohl</b>	6.50
------------------	------