

SEAFOOD

CREVETTEN eden shrimps, aioli	14.00
CEVICHE flunder, koriander, chili	14.00
TATAR thunfisch	16.00
SASHIMI lachs	15.00
POLPO ingwer, sojasauce	12.00
AUSTERN tsarskaya no 3	6 Stk. / 42.00
AUSTERN gillardeau no 2	6 Stk. / 52.00
SEAFOOD-PLATTE	75.00

CHARCUTERIE

PROSCIUTTO CRUDO toskana	12.00
CAPOCOLLO martina franca	9.00
SOPRESSATA maremma	9.00
ENTRECÔTE ch / kuh / geräuchert	11.00
HAMME ormalingen / weidesäuli	10.00
LEBERPÂTÉ ch / schwein, kalb	10.50
CHARCUTERIE-BRETT	29.00

VORSPEISEN

PUNTARELLE edel-sardellen, ei	11.00
MARKTSALAT blattsalate, gemüse, hausdressing / vegetarisch	10.50/15.00
PIMIENTOS DEL PADRÓN maldonsalz, olivenöl / vegan	9.50
BÜFFELMOZZARELLA randen, tomaten, kapern / vegetarisch	12.00
TAUBENBRUST kräuter-apfel salat	22.00
KALBSZUNGE ch / salsa verde	9.50
KALBSBRATEN ch / kalt / fenchel, tarocco-orangen, minze, olivenöl	12.00
MILKEN ch / erbsen, frühlingzwiebeln	11.00
ZIEGENFRISCHKÄSE wildkräuter, leindotter-öl / vegetarisch	11.00
MARKKNOCHEN ch / röstbrot, fleur de sel	13.50

HAUPTSPEISEN

POLPO mittelmeer / kichererbsen, tomaten, spinat, peperoncini, pantelleria-kapern	29.50
KARPFEN zürisee / weisswein, kräuter, gemüse, risotto	32.00
MAISPOULARDENSUPRÊME frankreich / kräuter, patatine, krautstiel	29.00
SIEDFLEISCH meili beef / soissonbohnen, rote zwiebeln, frühlingzwiebeln, oliven	29.50
RINDSTATAR toast, butter	19.50/34.00
ONSEN-EIER mönchsbart, kartoffelstampf, taggiasca-oliven / vegetarisch	27.00
RAVIOLI bärlauch, süsse kapern aus sizilien, rahm / vegetarisch	28.00
ARTISCHOCKEN colfiorito-linsen, cedri-zitrone, knoblauch, petersilie, minze, weisswein / vegan	28.50

FISCH

Kabeljau nord-ost-atlantik / zitronenmayonnaise	31.00
Rotbarbe west-pazifik / kapern, oliven	33.00
Crevetten vietnam / eden shrimps / in meersalz gebacken	26.00/44.00

FLEISCH

Schweinebrust ormalingen / weidesäuli / gurkenrelisch	33.00
Junghähnchen bretagne / bier, honig, rosmarin	33.00
Gitzi-Rücken toni odermatt, stans / confierte knoblauch	31.00
Angus-Huftdeckel holzen, ennetbürgen / salsa verde	32.00
Fleischplatte ab 2 Pers. lamm, rind, schwein, kalb, huhn	44.00/Pers.

GANZE FISCHE

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

Loup de Mer griechenland	8.50
Dorade griechenland	8.00
Red Snapper pazifik	12.00

GROSSES PIÈCES

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

Côte de Boeuf irland / dry age hereford	14.00
Bone in Ribeye meili beef, bubikon / weiderind	13.00
Milchlammschulter frankreich, pyrenäen	12.00
Ochsenkotelette holzen, ennetbürgen	13.50
Schweineschulter ormalingen	12.00
Gitzi-Gigot toni odermatt, stans	14.00

BEILAGEN

Risotto, Polenta, Linsen	je 6.00
Pommes Allumettes	7.50
Pommes Rissolées gänseschmalz	7.00

GEMÜSE

Catalogna, Fenchel, Federkohl	je 5.00
Wirz, Cima Di Rapa	je 5.00