

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

CAPOCOLLO martina franca	10.00
PARMASCHINKEN san ilario	11.50
LOMBETTO maremma / wildschwein	10.00
MORTADELLA abruzen / piccante	8.50
HAMME ormalingen / weidesäuli	10.50
SALAME FELINO parma	9.00
 CHARCUTERIE-BRETT	 29.00

VORSPEISEN

SPANFERKEL-KROKETTE toni odermatt, stans / linsensalat, peterli-kimchi	13.50
GEISSENFRISSCHKÄSE "chälä rugeli" toni odermatt, stans / zolfinobohnen, thymian, tomatenkonfitüre	10.50
JAHRGANGSSARDINEN IN KONSERVE frankreich / 2014 / geröstete kartoffelfocaccia	14.50
CHIOGGIA RANDEN fermentiert / topinamburpüree, cipollotti, topinamburchips / vegan	10.00
BÜFFELMOZZARELLA radicchio tardivo, balsamico / vegetarisch	13.50
RÜEBLI bottarga, macadamianüsse, aroniabeeren	11.00
FOIE GRAS-SCHINKEN-TERRINE jungschwein / gemüse, zwiebelmarmelade, brioche	18.00

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
MOULES ET FRITES niederlande / miesmuscheln / gemüsejulienne, weisswein	29.50
HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES rind / holzenfleisch, ennetbürgen / hausetchup	27.00
VEGI-HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES gemüse, pilze, süsskartoffeln / hausetchup / vegan	25.50
MISTKRATZERLI MIT OFENGEMÜSE bretagne / wurzelgemüse, schalotten, patatine	34.00
 ENTRECÔTE DOUBLE – AB 2 PERSONEN holzenfleisch / mit allumettes & gemüse	 pro pers. 50.00



HAUPTGÄNGE

BLUMENKOHL waldpilze, ahornvinaigrette / vegan	25.00
PERLUHUN-SUPRÈME frankreich / speck, thymian, marsalarüebli, zolfinobohnen	34.00
LAMMSCHULTERBRATEN toni odermatt, stans / grüner risotto, erbsen, minze, zitronen	32.00
RAVIOLI hausgemacht / geissenkäse, perigord-trüffel / vegetarisch	24.50
POLPO pazifik / kartoffeln, stangensellerie, taggiascaoliven, kapern, peperoncini, knoblauch	27.50
RANDENFALAFFEL joghurt-tahini, taboulé, minze, cashewkerne / vegetarisch	21.00
MOLKENSCHWEIN-KOTELETT toni odermatt, stans / gebratene kartoffelgnocchi, wurzelgemüse	30.50

GANZE FISCHE

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

St. Pierre atlantik	12.00
Dorade griechenland / 300g-400g / stk.	8.50
Loup de mer griechenland	9.50

GROSSES PIÈCES

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

Côte de boeuf holzenfleisch, ennetbürgen / knochengereift	14.50
Lammrack toni odermatt, stans	13.50
Huftdeckel holzenfleisch, ennetbürgen / knochengereift	14.50
Rindsfilet ab 200g / holzenfleisch, ennetbürgen / knochengereift	26.00

BEILAGEN

Linsen / Bratkartoffeln	je 6.00
Risotto	6.50
Pommes Allumettes	7.50

GEMÜSE

Spinat	5.00
Wurzelgemüse	5.50
Mönchsbart	7.50