

**SEAFOOD**

<b>CREVETTEN</b> eden shrimps, aioli	<b>14.00</b>
<b>CEVICHE</b> buntbarsch, koriander	<b>14.00</b>
<b>TATAR</b> thunfisch	<b>16.00</b>
<b>SASHIMI</b> lachs	<b>15.00</b>
<b>POLPO</b> ingwer, sojasauce	<b>12.00</b>
<b>AUSTERN</b> special de claires no 2	<b>6 Stk. / 30.00</b>
<b>AUSTERN</b> tsarskaya no 3	<b>6 Stk. / 43.00</b>
<b>SEAFOOD-PLATTE</b>	<b>75.00</b>

**CHARCUTERIE**

<b>PROSCIUTTO CRUDO</b> toscana	<b>12.00</b>
<b>CAPOCOLLO</b> martina franca	<b>9.00</b>
<b>SOPPRESSATA</b> maremma	<b>9.00</b>
<b>ENTRECÔTE</b> ch / kuh / geräuchert	<b>11.00</b>
<b>HAMME</b> ormalingen / weidesäuli	<b>10.00</b>
<b>CHARCUTERIE-BRETT</b>	<b>29.00</b>

**KLEINE TELLER**

<b>CARNE CRUDA</b> zürichoberland / gebeizte rindshuft / parmesan	<b>12.00/24.00</b>
<b>MARKTSALAT</b> blattsalate, gemüse, hausdressing / vegetarisch	<b>10.50/15.00</b>
<b>PIMIENTOS DEL PADRÓN</b> maldonsalz, olivenöl / vegan	<b>9.50</b>
<b>BÜFFELMOZZARELLA</b> randen, tomaten, kapern / vegetarisch	<b>12.00</b>
<b>EIERSCHWÄMMLI</b> frühlingzwiebeln, weisswein, peterli / vegan	<b>11.00</b>
<b>GITZIZUNGE</b> ch / salsa verde	<b>9.50</b>
<b>LAMMBRATEN</b> holzenfleisch, ennetbürgen / joghurt, frühlingzwiebeln, granatapfel, minze	<b>12.00</b>
<b>ZIEGENFRISCHKÄSE</b> wildkräuter, leindotteröl / vegetarisch	<b>11.00</b>
<b>MARKKNOCHEN</b> ch / röstbrot, fleur de sel	<b>13.50</b>
<b>MILKEN</b> ch / sauerrahm, zitronenzeste	<b>11.00</b>

**HAUPTSPEISEN**

<b>SCHWEINSFILET</b> ch / speck, junge rüebli, mandeln, champignons, junge kartoffeln	<b>34.00</b>
<b>WOLFSBARSCH</b> griechenland / salicorn, patatine	<b>34.00</b>
<b>POLPO</b> mittlerer ostatlantik / tomaten, kartoffeln, spinat, taggiasca-oliven	<b>27.00</b>
<b>SOMMERTRÜFFELRISOTTO</b> umbrien	<b>28.00</b>
<b>MEERRETTICH-RAVIOLI</b> rahm, peterli	<b>28.00</b>
<b>RINDSTATAR</b> toast, butter	<b>19.50 / 34.00</b>
<b>MUNGBOHNEN</b> zwiebeln, halbgetrocknete tomaten, schwarzkümmel	<b>24.00</b>
<b>QUINOA</b> avocado, erbsen, spinat, radieschen, onsen-ei, senf, sprossen	<b>28.00</b>

## FISCH

**Seeteufel**  
nord-ost-atlantik / datteln, chili **33.00**

---

**Dorade**  
griechenland / butterfly, zitrone, rosmarin **32.00**

---

## FLEISCH

**Chucksteak**  
holzenfleisch, ennetbürgen / lampascioni-zwiebeln **32.00**

---

**Bretonisches Junghähnchen**  
frankreich / kräuter, chili **33.00**

---

**Angus-Hohrücken**  
holzenfleisch, ennetbürgen / mole **38.00**

---

**Wollschwein T-Bone**  
holzenfleisch, ennetbürgen / aprikosen, mandeln **40.00**

---

**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 **9.50**

---

**Dorade**  
griechenland **8.50**

---

**Turbot**  
nord-ost-atlantik **12.00**

---

## GROSSES PIÈCES

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

**Côte de Boeuf**  
irland / hereford, dry aged **14.00**

---

**Kalbs T-Bone**  
braunvieh / bio / rothenhorn **14.50**

---

**Angus-Pastorenstück**  
holzenfleisch, ennetbürgen **14.50**

---

**1/2 Spanferkelkopf**  
puschlav **Stk. / 25.00**

---

## BEILAGEN

**Risotto, Kichererbsen** **je 6.00**

---

**Pommes Allumettes** **7.50**

---

**Pommes Rissolées** rindsschmalz **7.00**

## GEMÜSE

**Spinat, Krautstiel** **je 5.00**

---

**Blumenkohl, Ofengemüse** **je 5.00**

---

**Broccoli** **5.00**