

Vorspeisen

Kurzgebratener Thunfisch und Pulpo mit einer Randentrilogie und Wasabi-Mayonnaise	34.50
Carpaccio vom Meerwolf mit Kichererbsen und Tomatenwürfel, Zitronengras-Pannacotta und Couscous.	34.50
Tatar vom Kalbsfilet parfümiert mit Öl von schwarzen Trüffeln serviert mit Sellerie und kleinem Kräuterbouquet	34.50
Duo von marinierten und gebratenen Langoustinen auf Fenchelcreme, Sanddornschaum und eingelegte Karotten	38.50
Gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing und hausgemachten Grissini	14.50

Suppen

Schwarzwurzelsuppe mit Périgord-Trüffel	15.50
Kokos-Currysuppe serviert mit kurzgebratener Jakobsmuschel und Ananas Chutney	15.50

Pasta, Risotto & Ei

Hausgemachte «Gnocchetti Sardi» mit sautierten Austernpilzen, Tomaten, Oliven, Chicorino rosso und Salsa Verde	* 32.50 42.50
Offener Raviolo mit sautierten Jakobsmuscheln, jungem Gemüse, Radieschen, Lollo Rosso und gehobelte Belper Knolle	* 32.50 42.50
Risotto «Carnaroli» verfeinert mit Esskastanien, Rucola und Parmesan Reggiano	* 32.50 42.50
Pochiertes Ei auf Kartoffel-Espuma, Spinatcreme und Périgord-Trüffel	* 32.50 42.50

Fischgerichte

Rotbarbenfilet gebraten auf weissen Coco-Bohnen und Safran-Kohlrabi-Sud	* 48.50 58.50
Fritto Misto di Mare mit Calamares, Gamberi Rossi, Crevetten und Zitrone	* 40.00 50.00
Gebratenes Zanderfilet auf Pastinaken-Mille-Feuille und Sauerkraut Beurre blanc	* 48.50 58.50
Gebratenes Wildsteinbuttfilet mit Artischockenpüree jungem Blattspinat und Schnittlauchöl	* 52.50 62.50

* kleiner Teller

Fleischgerichte

Gebratene Challans Entenbrust mit Honig, geschmorte Randen, Granny Smith und Granatapfel	* 52.50 62.50
Zart gebratenes Filet vom Kalb und gebratene Kalbsmilken mit Sellerie, Schwarzwurzelgemüse und Rosenkohlblätter	* 49.50 59.50
Gebratenes Bisonfilet auf sautierten Artischocken und jungen Zwiebeln, Champignons und Pfeffer-Kräuter-Öl	* 52.50 62.50
Gebratenes Entrecôte vom Wagyu Beef "Kagoshima" mit neuen Kartoffeln, sautierten Austernpilzen und confierten Zwiebeln	75.50

* kleiner Teller

Gericht ab 2 Personen

Châteaubriand an Sauce béarnaise und Rotweinjus mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	pro Person 72.00
--	---------------------

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunft des Fleisches

Enten	Frankreich
Kalb	Schweiz
Lamm	Frankreich
Wagyu Beef	Japan
Rind	Irland
Schwein	Schweiz
Bison	USA / Canada
Reh	Österreich / Deutschland

Herkunft des Fisches / Seafoods

Kaviar	China
Langoustinen	FAO 51 Indischer Ozean West, Wildfang
Zander	FAO 05 Europa
Wildsteinbutt	FAO 27 Atlantik Nord Ost Wildfang
Seeteufel	U FAO 21 Atlantik Nord West Maine, Wildfang
Calamares	Pazifischer Ozean / Mittlerer Westpazifik
Crevetten	FAO 41 Südwest Atlantik Wildfang
Gamberi rossi	Italien
Rotbarbe	FAO 27 Atlantik Nord Ost Wildfang
Thunfisch	FAO 71 Westlicher Pazifischer Ozean Wildfang
Pulpo	Italien
Meerwolf	FAO 27 Atlantik Nord Osten

Wir freuen uns sehr, Sie verwöhnen zu dürfen!
Hugues Blanchard, Küchenchef