

...die Sommerkarte...

Kalte und warme Vorspeisen

Sommerlicher Mischsalat mit Sprossen, Kirschtomaten und Randen	14
Löwenzahnsalat mit Schalottendressing, Speck und Ei	17
Tomaten-Terrine mit marinierten Scampi und Rucola	23
Cavaillon Melone mit Marthaler Landrauchschinken	21
Tatar vom Rind mit Toast und Butter	27
Ricotta-Ravioli gebraten mit Puntarelle	23

Aus dem Suppentopf

Jakobsmuschel-Cremesuppe	14
Eierschwämmlicremesuppe	14

Fisch

Eglifilet gebacken nach Art des Hauses mit Tartarsauce	48
Eglifilet meuniere mit Mandeln	48
Doradenfilet mit Oliven und Limetten-Salsa	46
Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Balsamico und Eierschwämmli	45

Vegetarisch

Ravioli mit Ricotta und gebratene Puntarelle	32
Risotto mit Sommertrüffeln und Coral Parmesan	38

Tagliatelle, Rösti, Pommes Alouettes, Risotto, Gnocci

Hauptgerichte

Tagliata-Entrecôte rosa gebraten mit Gnocchi, Kirschtomatenragout und Rucola	58
Rindsfilet vom Grill mit Trüffelsauce und Sommergemüse	66
Kalbsleberstreifen in Butter gebraten mit Schnittlauch und Schalottenjus	46
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und saisonalen Pilzen	49
Puschlaver Lammkoteletts mit Oliven-Kräuterkruste und Gemüse vom Markt	58

Tagliatelle, Rösti, Pommes Alumettes, Risotto, Gnocchi

Gerichte ab 2 Personen

Wird in 2 Gängen serviert

Châteaubriand
mit klassischer Sauce Bearnaise,
marktfresches in Butter geschwenktes Gemüse
und Beilage nach Ihrer Wahl

pro Person 68

Tagliatelle, Rösti, Pommes Alouettes, Risotto, Gnocchi

Fleisch- und Fisch-Deklaration

Sofern nichts anderes vermerkt,
beziehen wir das Fleisch und die Fische
aus folgenden Ländern

Lammfleisch
Kalbfleisch
Rind
Ente

Schweiz
Schweiz
Schweiz / USA
Frankreich

Fisch
Scampi

Schweiz / Frankreich / Deutschland
Vietnam

Alle unsere Brote und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme, die explizit gekennzeichnet sind.