

Vorspeisen/Entrées

Spargel | pochiertes Ei | Sauce Hollandaise CHF 34
Asperges | œuf poché | sauce hollandaise 
Asparagus | poached egg | sauce hollandaise

Frühlingssalat | Spargel | Tomaten | Erbsen | Zwiebel CHF 29
Salade de printemps | asperges | tomates | petits pois | oignon 
Spring salad | asparagus | tomatoes | peas | onion

Schweizer Wagyu | Carpaccio | Pecorino | Fava Bohnen | Erbsen CHF 36
Wagyu suisse | carpaccio | pecorino | haricots fèves | petits pois 
Swiss Wagyu | carpaccio | pecorino | fava beans | peas

Jakobsmuschel | gebraten | Erbsenpüree | Speck | konfierte Tomaten CHF 32
Coquille Saint-Jacques | rôtie | purée de petits pois | lardons | tomates confites 
Scallop | fried | pea puree | bacon | tomatoes confit

Parmigiana | Auberginen | Tomaten | Büffelmozzarella | Parmesan CHF 24
Parmigiana | aubergines | tomates | mozzarella de bufflonne | parmesan
Parmigiana | aubergine | tomato | buffalo mozzarella cheese | parmesan cheese

Suppen/Soupes

Curry Suppe | Jakobsmuschel CHF 16
Soupe au curry | coquille Saint-Jacques 
Curry soup | scallop

Spargel | Crème | Kräuteröl CHF 16
Asperges | crème | huile aux fines herbes 
Asparagus | crème | herb oil

Hauptgänge/Plats principaux

Spaghetti Calamari Zucchini Crème	CHF 28
Spaghetti calamar crème de courgettes	
Spaghetti squid courgette crème	
Hausgemachte Ravioli Kartoffel Minze Käse	CHF 28
Raviolis maison pommes de terre menthe fromage	
Homemade Ravioli potatoe mint cheese	
Risotto «acquerello» Spargel Eigelb Trüffel	CHF 38
Risotto «acquerello» asperges jaune d'œuf truffe	
Risotto «acquerello» asparagus egg yolk truffle	
Zander konfiert Spargel Sauce Hollandaise	CHF 52
Sandre confit asperges sauce hollandaise	
Pike perch confit asparagus hollandaise sauce	
Kalb Steak Morcheln neue Kartoffeln	CHF 54
Veau steak morilles pommes de terre nouvelles	
Veal steak morels new potatoes	
Tagliata di Manzo Rucola Parmesan Tomate	CHF 54
Tagliata di manzo roquette parmesan tomate	
Tagliata di Manzo rocket parmesan cheese tomato	
Rindsfilet Tagesgemüse	CHF 66
Filet de bœuf légumes du jour	
Beef fillet vegetables of the day	



Ab 2 Personen/dès 2 personnes

Châteaubriand | in zwei Gängen serviert

Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Kartoffeln

Châteaubriand traditionnel – en deux services

Sauce béarnaise – légumes du marché – pommes de terre

Châteaubriand – served in two courses

Sauce Béarnaise – vegetable – potatoes

pro Person CHF 74



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Desserts

Meringue | Mango | weisse Schokolade CHF 16
Meringue | mangue | chocolat blanc
Meringue | mango | white chocolate

Schokoladenfondant | hausgemachtes Vanille Eis CHF 19
Fondant au chocolat | glace vanille maison
Chocolate fondant | homemade vanilla ice cream

Eis aus einheimischen Milchprodukten & Sorbets	pro Kugel	CHF 6
Glaces et produits laitiers locaux & sorbets	par boule	CHF 6
Ice-Cream & sherbets from the region	per scoop	CHF 6

Glace

Vanille | Schokolade | Stracciatella | Mokka | Haselnuss | Karamel
 Vanille | chocolat | stracciatella | café | noisette | caramel
 Vanilla | chocolate | stracciatella | mocha | hazelnut | caramel

Sorbet

Zitrone | Himbeere | Erdbeere | Mango | Passionsfrucht
 Citron | framboise | fraise | mangue | fruit de la passion
 Lemon | raspberry | strawberry | mango | passion fruit





Deklaration

Wagyu	Schweiz
Kalb	Schweiz
Saibling	Schweiz
Zander	Schweiz
Thunfisch	Vietnam
Jakobsmuschel	Japan
Tintenfisch	Italien

Alle Preise sind in CHF und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Gerichte können Spuren von Gluten und Laktose enthalten. Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie sehr gerne.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan