



Vorspeisen

Rucola & Fetakäse
Avocado Feigen Salat
19.50

Feldsalat mit Steinpilzen
und Burrata Käse
26.50

Pappardelle mit Morcheln
und Hummer
29.50

Avocado Crevetten
Cocktail
24.50

Kürbis Creme Suppe
Mit Ingwer, St. Jakobs Muschel
& Cape Malay Curry
21.50

Französischer Ziegenkäse
auf Kastanienpüree
& karamellisierte Feigen
25.50

Garnelen & "Cajun" Lachs
auf Mango Gazpacho
Wakame Salat
27.50

Wir berechnen eine kleine Zusatzgebühr wenn Gerichte geteilt werden. Wir nehmen Rücksicht auf Allergiker, fragen Sie nach unserer Ernährungstabelle & Nahrungs Deklaration. Alle Preise sind in SFr und inklusive der gesetzlichen MWST,

Hauptspeisen

Reh Entrecote
im Bündner Rohschinken
Rosenkohl-Brätlerkartoffel
Portwein Sauce
53.50

Fasanenbrust
auf "Morchel-Mash Potatoe"
Rotwein Jus
59.50

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit Rösti
51.50

Rindsfilet und Foie Gras
mit Trüffel "Chakalaka" Gratin
Wintergemüse
57.50

Kabeljau Steak
Safran Risotto
49.50

Krustentiere im Safran Topf
Hummer, Seeteufel & Langostinos
Sautiertes Gemüse & Pommes Nature
79.50
Für 2 Personen: 148

Rigiblick Fish Topf
Seeteufel, Kabeljau, Lachs
Gemüse, Champagner Sauce
58.50
Für 2 Personen: 105

Lamm Nierstück Provencal
Trüffel Risotto
49.50

Bon Appetit