

MENU



Vorspeisen

Feldsalat mit Eierschwämmli
und gebratenem Speck
29.50

Oktopus Salat mit Chorizo
und Rucola
26.50

Französischer Ziegenkäse mit Erdbeer
Gazpacho
Waldhonig & schwarze Feigen
27.50

Risotto mit Calamari
& Spanischer Chorizo
27.50

“Jamaican Jerk” Kürbis Creme Suppe
mit Pouletwürfel
22.50

Steinpilze & Gänse Foie Gras im
Blätterteig
Jamon Serrano (36 Monate gereift)
Rotwein Jus
32.50

Ahi Tuna Tartar
Avocado, Mango & Wakame Salat
31.50

Wildschweinfilet im Rohschinken
Mantel
Auf frische Eierschwämmli
Rotwein Jus
32.50

Fusilli Pasta mit Entenragout
& Peperoni
26.50

Hauptspeisen

Kalbsfilet im Speckmantel
Auf Gratin mit Morchel Rahm Sauce
58

Lamm Nierstück Provencal
Süsskartoffel “Mash”, grüne Bohnen
Rotwein Sauce
51.50

Rindsfilet Dieter Meier
Auf Steinpilzen & Brätler Kartoffeln
Café de Paris Sauce
69.50

Spezialität des Hauses: Fish Topf Rigiblick
Hummer, Garnele, Langostinos, Seeteufel
Lachs & Kabeljau
85

Seeteufel & Langostinos in Safran Sauce
Mit jungem Gemüse
62.50

Kabeljau Steak
Mango Habanero Chutney
Sautiertes Gemüse im Soja Sud
53.50

Lachstranche und Garnelen
In Estragon Sauce
Pommes Nature & Babyspinat
54.50

Kalbsleberli mit Rösti
49.50

Bon appetit