

Menu

Vorspeisen

Tuna Tartar
mit Avocado & Mango
29.50

Rigiblick
“New England Clam Chowder”
mit Speck
(Eine kräftige Muschelsuppe)
26.50

Warmer Ziegenkäse mit Waldbeeren
Oberwiler Honig & Erdbeer Gazpacho
26.50

Champagner Creme Suppe
Mit Malayan Curry & Seeteufel Würfel
19.50

Spanische Risotto
mit Sobrasada und Babyspinat
26.50

18 Monate gereift
Parma Schinken
mit Mozzarella di Bufala & Feigen
29.50

Rucola Apfel Birnen Parmesan
& gebratenem Speck
24.50

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

Rindsfilet “Dieter Meier” vom Grill
Chorizo Kartoffel, Café de Paris Sauce
62.50

Kalbsmedaillon im Speckmantel
Gratin, Morchel Rahm Sauce
58.50

Kabeljau vom Grill
Kirschtomaten, Babyspinat & Kartoffeln
Kräuter “Garlic” Butter
52.50

Lamm Nierstück vom Grill
Geröstete Karotten & Brätler Kartoffeln
Chimmichurri Sauce
51.50

Lachs & Garnelen
Safran Sauce, Thai Spargel
Pommes Natur
56.50

Muschel Symphonie
Vongole, Herzmuscheln & Garnelen
In Knoblauch Kräuter Spaghetti
Hummer Butter Sauce
52.50

Bon Appetit