

MENU

Vorspeisen

Ahi Tuna Tartar mit Mango & Avocado
Wakame Salat
32.50

San Marzano Tomaten mit Rucola
Burrata Käse & Pesto Dressing
24.50

Spanischer Oktopus Salat mit Chorizo
Avocado & Rucola
29.50

Französischer Ziegenkäse
auf Erdbeer Gazpacho
mit Honig und Erdbeeren
27.50

Salat "Nicoise" mit Ventrasca Thon
Oliven, grüne Bohnen, Rote Zwiebeln und Ei
26.50

Gekochte Garnelen mit Avocado
& Lollo Rosso
27.50

Schwertmuscheln sautiert, mit Kräuter
Knoblauch Brot
29.50

Sautierte Eierschwämmli
auf Knoblauch Brot
mit Speck
29.50

Hauptspeisen

Kabeljau Steak vom Grill
auf Aubergine & Zucchini Compote
Mango Chutney Sauce
51.50

Maispoularde mit Bratkartoffeln
mit Eierschwämmli und Senf Sauce
49.50

Kalbsmedaillon im Speck
Grüne Spargel, Eierschwämmli & Rotwein Sauce
64.50

Hummer Garnelen Spaghetti
78.50

Rigiblick Fish Topf
Hummer, Langostinos, Garnelen, Seeteufel
Lachs & Kabeljau, Safran Sauce
95.50

Seeteufel & Langostinos
Safran Sauce
Sommergemüse, Rissolet Kartoffel
64.50

Dieter Meier Rindsfilet vom Grill
Brätler Kartoffel, Café de Paris Sauce
69.50

Lachstranche vom Grill
Alioli & Sommergemüse
49.50

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.

BON APPETIT