

# MENU

## Vorspeisen

Mango Avocado Tuna Tartar  
mit Wakame Salat  
29.50

Oktopus Salat  
mit "Spanischer Chorizo"  
29.50

Crevetten Cocktail  
"Classic"  
27.50

Lauwarmer Ziegenkäse  
mit Schwarzen Feigen & Waldhonig  
27.50

San Marzano Tomaten (v)  
mit Burrata & Pesto  
28.50

Knackiger Ice Berg Salat  
mit saftigen Pouletstreifen, Parmesan  
& Caesar Dressing  
28.50

Salat "Nicoise"  
mit Ventrasca Tuna & Rucola  
29.50

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

Seeteufel & Langostinos  
Safran Sauce & Sommergemüse  
67.50

Grillierter Lachs auf Pak Choi & Kirschtomaten  
mit Alioli  
49.50

Rigiblick Fish Topf  
Hummer, Langostinos, Gamele, Seeteufel, Lachs & Kabeljau  
Hummer Butter Velouté oder Safran Sauce  
93.50

Dieter Meier Rindsfilet vom Grill  
Café de Paris Sauce  
Folien Kartoffel mit Schnittlauch Crème Fraiche  
69.50

Atlantik Hummer Schwanz Spaghetti  
mit Garnelen & Hummerbutter Sauce  
78.50

Französische Mais Poularde  
Sautierte Kartoffeln, grüne Spargel  
Dijon Korn Senf Sauce  
51.50

Kabeljau Steak auf Sommergemüse  
Mango "Chilli Chutney"  
53.50

Kalbsfilet im Speckmantel  
Grüne Bohnen, Rissolet Kartoffeln, Morchel Sauce  
62.50

BON APPETIT