

MENU



Vorspeisen

“Fettuccine” mit Eierschwämmli
Salciccia, Thymian & frischen Ricotta
27.50

Ahi Tuna Tartar
Avocado, Mango & Wakame
32

Moules de Bouchot
de la baie du Mont-Saint-Michel
• Blaukäs Sauce oder
• Kräuter Weisswein
31.50

Warmer Französischer Ziegenkäse
Auf Erdbeer Gazpacho, Rucola & frische Erdbeeren
27.50

Foie Gras auf Brioche Toast
mit Jamon Serrano (gereift 36 Mon.)
Morcheln & Rotwein Sauce
32.50

“Cajun” Lachs auf Mango Gazpacho
mit “Micro Greens”
28.50

Bouillabaisse Rigiblick
Lachs, Miesmuscheln, Kabeljau & Seeteufel
Safran Sud
34.50

Oktopus Chorizo Rucola Salat
28.50

Nüssli Salat
mit Eierschwämmli & Speckstreifen
26.50

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 “Café de Paris”
Brätler Kartoffeln & junges Gemüse
69.50

Wildlachs & Langostinos & Safran Sauce
Sommergemüse & “Pommes Nature”
54.50

Kabeljau Steak vom Grill
Mango Habanero Chutney
Brätler Kartoffeln & grüne Bohnen
53.50

Seeteufel im Speckmantel
Chardonnay Weisswein Sauce, Babyspinat
Kartoffelwürfel
62.50

Spezialität des Hauses
Fish Topf Rigiblick
Hummer, Garnele, Langostinos, Seeteufel, Lachs
Miesmuscheln, Kabeljau, Hummerbutter Velouté
79.50

Kalbsmedaillon
Im Schwarzwälder Rohschinkenmantel
Blaukäs Sauce & Gratin
56.50

Lamm Nierstück “Provencal”
“Sweet Potatoe Mash” & grüne Bohnen
Rotwein Sauce
51.50

Ahi Tuna Steak im Sesam Mantel
mit “Thai Fried Rice”
54.50

Maispoularde mit Morchel Sauce
Kartoffelgratin
49.50

Bon appetit