

menu

Vorspeisen

Gebratener Cajun Lachs
mit Wakame & Mango Gazpacho
26.50

Foie Gras de Canard
Feigen Salat
31.50

Kürbis Creme Suppe
mit Malay Curry & gebratene Garnele
19.50

Französischer Ziegenkäse
Kastanienpüree & Bündner Rohschinken
Rucola & Honig
24.50

Pappardelle
mit ½ Hummer Schwanz
Morcheln & Chorizo
29.50

Rucola, Feta, Avocado
Salat
21.50

Feldsalat mit Steinpilzen
Burrata Käse
23.50

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

Fish Topf
Kabeljau, Lachs, Seeteufel
Safran Sauce
Gemüse & Pommes Natur
58.50

Krusten Fish Topf
Hummer, Langostinos, Garnelen
Champagner Sauce
Gemüse & Kartoffeln
75.50

Rindsfilet mit Camembert überbacken
Brätlerkartoffel, Rotwein Sauce
58.50

Zürcher Gschnetzeltes
Rösti
51.50

Kabeljau Thai Style
Bimibrokkoli, gebratener Reis
49.50

Lamm Nierstück
Trüffel Risotto
49.50

Fasanenbrust im Ofen gegart
“Chakalaka” Kartoffel Gratin mit Trüffel
54.50

Poulet Saltimbocca
Safran Risotto
48.50

Bon Appetit