

VORSPEISEN	CHF
AUSWAHL VOM VORSPEISENBUFFET AB 18:00 UHR	½ 12.50 18.50
„CAESAR’S“ SALAT SPECK, CROÛTONS, PARMESAN, SARDELLEN, KAPERN	15.50
▪ MIT POULET	17.00
▪ MIT RAUHLACHS	17.80
POCHIERTE ZIEGENKÄSECRÈME SPARGEL, HASELNÜSSE, SALBEISCHAUM, LAVENDELHONIG, KRÄUTERSEITLINGE	20.50
EINGELEGTE SARDINEN LA RATTE KARTOFFELN, STAUDENSELLERIE, TOMATEN, SPARGEL, BLOODY MARY SAUCE, BRUNNENKRESSE	22.50
VITELLO TONNATO KALBFLEISCH, THUNFISCH, KAPERN, SARDELLEN	26.00
GEBACKENES ENTENEI GRÜNER SPARGEL, CHORIZO, GERÄUCHERTE ENTENBRUST, LIEBSTÖCKEL-SAUCE HOLLANDAISE	21.50
TATAR VOM BÜNDNER RIND MIT DEN KLASSISCHEN GARNITUREN, TOAST	50 G 16.50 80 G 23.00 140 G 31.00
SUPPEN	
MISO SUPPE MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL KOMBU, BONITO, FAVA BOHNEN, SOJASPROSSEN, TOFU, CIPOLOTTI, WURZELGEMÜSE, LACHSROGEN, FIDELI	13.50
SCHWEIZER MINISTRONE LAMM, BERGKRÄUTER, LIEBSTÖCKEL PESTO	12.50
PASTA & VEGETARISCHE GERICHTE	
HAUSGEMACHTE BERGKÄSERAVIOLI BUTTER-FOND, RUCOLA, PINIENKERNE PARMESAN, GETROCKNETE KIRSCHTOMATEN	27.50
PAPPADELLE MIT MUSCHELN GRÜNER SPARGEL, WEISSER SPARGEL, VENUSMUSCHELN, MIESMUSCHELN, KIRSCHTOMATEN, PARMINO	29.50
BÜNDNER STEINPILZ CAPUNS SALSIZ, MANGOLD, DAVOSER BERGKÄSE, PLEOS	26.50
SPARGEL-BRUNNENKRESSE RISOTTO WEISSER SPARGEL, GRÜNER SPARGEL, BRUNNENKRESSESCHAUM, GERÖSTETE MANDELN	26.50
▪ BLACK TIGER GARNELE(8/12)STK.	3.50

Preise in Franken inkl. MwSt. (03/2019)

Küchenchef: Sebastian Pappe, Sous-Chef : Steve Birnbaum, Chef de Service: Mario Fürtauer
Gerne kochen wir auch laktosefrei, glutenfrei oder salzarm. Informieren Sie unsere Servicemitarbeiter.

FISCHGERICHTE **CHF**

POCHIERTES KABELJAU FILET

OLIVEN BEURRE BLANC, RUCOLA, GRÜNER SPARGEL,
PARMESAN, DILLKARTOFFELN 38.00

GEBRATENES ZANDER FILET

WILDREIS, CIMA DI RAPA, ZITRONENGRASSCHAUM,
SHIMEJI PILZE, NAAM JIM SAUCE 35.50

GRILLIERTES WOLFSBARSCH FILET

GRÜNER SPARGEL, SAFRAN-GNOCCHI, ERBSEN, SAFRANSCHAUM 37.50

BLACK TIGER RIESENGARNELEN

TAGLIARINI, ERBSEN, MELONE, JUNGER SPINAT,
GRANATAPFEL, RÜEBLI, BÄRLAUCHPESTO 38.50

FLEISCHGERICHTE

LAMMENTERCÔTE UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

COUS COUS, HARISSA, MEDITERRANES GEMÜSE,
STÄNGELKOHL, PEPERONICOULIS 39.00

LEBER VOM HIESIGEN KALB

BALSAMICOJUS, RÖSTI, BOHNENBÜNDEL ½ 26.60 35.50

KALBSGESCHNETZELTES VOM HIESIGEN KALB

CHAMPIGNONRAHMSAUCE, POMMERY SENF,
RÖSTI, SPARGEL ½ 32.50 43.00

CORDON BLEU VOM HIESIGEN KALB

MISCHGEMÜSE, POMMES FRITES ½ 32.00 42.50

FILET STROGANOFF IM TÖPFCHEN

TAGLIARINI, SPARGEL, MORCHEL ½ 33.50 44.50

GRILLIERTES MAISPOULET SUPRÉME

MORCHELJUS, TOMATENRISOTTO, ZUCCHETTI 31.50

LANGSAM GESCHMORTE RINDSKOPFBACKE

RÖSTZWIEBEL-KARTOFFELSTOCK, GRÜNER SPARGEL,
SCHALOTTEN, MINI RÜEBLI 35.50

AB 2 PERSONEN SERVIEREN WIR IHNEN FOLGENDE GERICHTE:

CHÂTEAUBRIAND

DAZU REICHEN WIR MARKTGEMÜSE,
PILZE, TAGLIATELLE, MORCHELRAHMSAUCE PRO PERSON 58.00

HIRSCHRÜCKEN

DAZU REICHEN WIR SPÄTZLI,
PILZE, APFEL-ROTKRAUT, BOHNENBÜNDEL, MARONI,
PREISELBEER-BIRNE, PREISELBEERJUS PRO PERSON 49.50

Preise in Franken inkl. MwSt. (03/2019)

Küchenchef: Sebastian Pappé, Sous-Chef : Steve Birnbaum, Chef de Service: Mario Fürtauer
Gerne kochen wir auch laktosefrei, glutenfrei oder salzarm. Informieren Sie unsere Servicemitarbeiter.

HERKUNFTS DEKLARATION:

FLEISCH:

MAIS POULARDEN SUPRÉME	FRANKREICH
POULARDEN BRUST	BRASILien/ARGENTINIEN
SCHWEIN	SCHWEIZ
KALB	SCHWEIZ
ENTE	FRANKREICH
RIND	SCHWEIZ
RINDSFILET	AUSTRALIEN*
LAMM	IRLAND
HIRSCH	ÖSTERREICH/NEUSEELAND
KÄNGURU	AUSTRALIEN

*KANN MIT HORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN

FISCH:

RAUHLACHS	SCHOTTLAND
ZANDER	ESTLAND/POLEN
SARDELLEN	FAO34-MITTLERER OSTATLANTIK
THUNFISCH	FAO71-WESTLICHER PAZIFISCHER OZEAN/ FAO57-ÖSTLICHER INDISCHER OZEAN
WOLFSBARSCH	FAO27-NORDOSTLANTIK
RIESEN KREVETTEN	FAO71-WESTLICHER PAZIFISCHER OZEAN
JAKOBSMUSCHELN	FAO61-NORDWESTPAZIFIK/ FAO21-NORDWEST ATLANTIK
KABELJAU	ISLAND
BONITO	FAO34-MITTLERER OSTATLANTIK
LACHS ROGEN	FAO64-NORDOSTPAZIFIK
MIESMUSCHELN	CHILE
VENUSMUSCHELN	THAILAND
SARDINEN	FAO37-MITTELMEER & SCHWARZES MEER

LIEBER GAST!

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN/INNEN!



Preise in Franken inkl. MwSt. (03/2019)

Küchenchef: Sebastian Pappé, Sous-Chef : Steve Birnbaum, Chef de Service: Mario Fürtauer
Gerne kochen wir auch laktosefrei, glutenfrei oder salzarm. Informieren Sie unsere Servicemitarbeiter.