

VORSPEISEN

CHF

CAPRESE MAL ANDERS (VEGETARISCH)

*BUNTE KIRSCHTOMATEN IN VANILLE- ORANGEN VINAIGRETTE MIT
MINI BASILIKUM, BURRATA ESPUMA, OLIVENÖL KAVIAR, OLIVEN ERDE* 28.50

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND (CH)

*POMMERY SENF GLACE, WACHTELEI, KAPERN ÄPFEL, SARDELLENFILET,
RANDEN- KAVIAR, TRÜFFELCRÈME, FRISCHE MICRO GREENS, 70 G 27.50
SBRINZ CRACKER UND FRANZÖSISCHE BUTTER-BRIOCHE 130 G 37.50*

CARPACCIO VOM SCHWEIZER LACHS (CH)

MIT AVOCADO, LIMETTEN, STÖR KAVIAR UND WASABI 34.50

VITELLO TONNATO VOM SCHWEIZER MILCHKALB (CH)

*MIT SENFKÖRNER, TUNACRÈME, KRÄUTERSEITLING, GEPICKELTES
GEMÜSE, KRESSE, KAPERNAPFEL UND SALZZITRONE* 34.50

SUPPEN

GURKENSUPPE

MIT GIN-SORBERT, OLIVENÖL-KAVIAR UND BABY-BASILIKUM 14.50

CHANTERRELLE CREMESUPPE

EINGELEGTE PILZEN, PILZMOUSSE UND TRÜFFEÖL 18.50

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER GARTEN ERBSE

MIT FRISCHER MINZE UND PARMESAN CRUNCH 16.50

HAUPTGANG VEGETARISCH/VEGAN

CHF

GEBRATENES PLANTED RANDEN-SOJA STEAK

*MIT CHIMICHURRI SAUCE, SÜSSKARTOFFELCREME,
FLAMBIERTER SCHALOTTE, MINI MARKTGEMÜSE UND
GEMÜSECHIPS* 33.00

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

Souschef Restaurant Extrablatt Hr. Cherkaoui Mamoun

HAUPTGÄNGE		CHF
GEBRATENES SAIBLINGSFILET AUS DER SCHWEIZ (CH)		
<i>AN BERG- KRÄUTERSCHAUM, BELUGALINSEN UND SELLERIECREME</i>		44.50
GEBRATENES ALPEN ZANDERFILET AUS DEM WALLIS (CH)		
<i>AN DILL RAHM MIT BABY BLATTSPINAT, FENCHELCHIP</i>		
<i>UND SAFRAN RISOTTO</i>		45.50
FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ		
SAFTIGER KANINCHENRÜCKEN (CH)		
<i>IM BÜNDNER ROHSCHINKEN MANTEL AN ZITRONEN- BUTTER SAUCE</i>		
<i>MIT RATATOUILLE GEMÜSE UND TESSINER POLENTA</i>		39.50
ROSA GEBRATENES SCHWEIZER WEIDERIND FILET (160g) (CH)		
<i>MIT GÄNSESTOPFLEBER AN JUS MIT GEBRATENEM BIMINI BROKKOLI</i>		
<i>UND KARTOFFEL- TRÜFFELPÜREE</i>		59.50
EXTRABLATT CLASSIC		
KALBS-CORDON BLEU (CH)		
<i>MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN GEFÜLLT,</i>		
<i>HAUSGEMachten KARTOFFEL- GURKEN- RADIESLI SALAT,</i>		
<i>KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR</i>	½ 39.50	49.50
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES (CH)		
<i>HAUSGEMachte BUTTERSPÄTZLI, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHM SAUCE,</i>		
<i>FRISCHES MARKTGEMÜSE</i>	½ 37.50	47.50
RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF (CH)		
<i>EIER-LINGUINE, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS</i>		
<i>UND DREIERLEI RANDEN</i>	½ 36.50	46.50
LEBER VOM SCHWEIZER KALB (CH)		
<i>POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBELN UND ÄPFEL</i>	½ 28.00	37.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.
PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

Souschef Restaurant Extrablatt Hr. Cherkaoui Mamoun