

## VORSPEISEN

CHF

### **CAPRESE MAL ANDERS** (VEGETARISCH)

*BUNTE KIRSCHTOMATEN IN VANILLE- ORANGEN VINAIGRETTE MIT  
MINI BASILIKUM, BURATTA 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*

### **GEBEIZTES VOM SCHWEIZER ALPEN SAIBLING** (CH)

*MIT MARINIERTEN APPENZELLER GIN- GURKENWÜRFEL, SAUERRAHM,  
KÜRBISCRUNCH, RADIESCHEN SPROSSEN UND MEERRETTICH* 34.50

### **DUETT VOM WEISSEN UND GRÜNEN STANGENSPIRGEL** (VEGAN)

*MIT ORANGEN HUMMUS, DUKKA SPICE, PANKO CRUNCH,  
SCHWARZEN KNOBLAUCH, SAKURA KRESSE UND ALPEN BLÜTEN* 28.50

### **VITELLO TONNATO VOM SCHWEIZER MILCHKALB** (CH)

*MIT SENFKÖRNER, TUNACRÈME, KRÄUTERSEITLING, GEPICKELTES  
GEMÜSE, KRESSE, KAPERNAPFEL UND SALZZITRONE* 34,50

### **HAUSGEMACHTE RICOTTA GNOCCHI** (WARM, VEGETARISCH)

*IN SALBEI BUTTER, KONFIERTE CHERRY TOMATEN, BABY BLATTSPINAT,  
HANFSAMENÖL & PARMESAN CRUMBLES ½ 26.50* 33.50

## SUPPEN

### **SCHAUMSÜPPCHEN VOM TESSINER MAIS** (VEGAN)

*MIT POPCORN, GEGRILTEM BABY MAIS UND CHILIÖL* 16.50

### **SCHAUMSÜPPCHEN VOM SCHWEIZER SPARGEL**

*MIT POCHIERTEM WACHTELEI, MANDELCRÈME UND KARTOFFELSTROH* 16.50

## HAUPTGANG VEGETARISCH/VEGAN

CHF

### **GEBRATENES PLANTED RANDEN-SOJA STEAK**

*MIT CHIMICHURRI SAUCE, SÜSSKATOFFELCREME, 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**

<b>HAUPTGÄNGE</b>	<b>CHF</b>
<b>GEBRATENES SAIBLINGSFILET AUS DER SCHWEIZ (CH)</b> <i>AN APFELMOST SCHAUM MIT BERGAMOTTE GEL UND SÄMIGEN EIERSCHWÄMMLI RISOTTO</i>	44.50
<b>POCHIERTES FORELLENFILET (CH)</b> <i>AN LAUWARMEN GURKEN- DILL SALAT MIT RADIESCHEN, GERÖSTETEN, NEUEN KARTOFFELN UND MEERRETTICH- APFEL ESPUMA</i>	43.50
<b>GEBRATENES ALPEN ZANDERFILET AUS DEM WALLIS (CH)</b> <i>AN DILL RAHM MIT BABY BLATTSPINAT, FENCHELCHIP UND SAFRAN RISOTTO</i>	45.50
<i>FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ</i>	
<b>SAFTIGER KANINCHENRÜCKEN (CH)</b> <i>IM BÜNDNER ROHSCHINKEN MANTEL AN ZITRONEN- BUTTER SAUCE MIT RATATOUILLE GEMÜSE UND TESSINER POLENTA</i>	39.50
<b>DUETT VOM KALB «KOPF BIS SCHWANZ» (CH)</b> <i>ROSA GEBRATENES KALBSFILET UND GEBACKENES KALBSBRIES AN SANDORN JUS MIT GEBRATENES BUCHWEIZEN PILZEN UND FEINER FETTUCCINE PASTA</i>	48.50
<b>ROSA GEBRATENES SCHWEIZER WEIDERIND FILET (160G) (CH)</b> <i>AN SÄMIGEN MORCHELRAGOUT MIT GEBRATENER GÄNSESTOPFLEBER, BUNTEN SPARGELSPITZEN UND KARTOFFEL DONUT</i>	58.50
<b>EXTRABLATT CLASSIC</b>	
<b>KALBS-CORDON BLEU (CH)</b> <i>MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN GEFÜLLT, HAUSGEMACHTEN KARTOFFEL- GURKEN- RADIESLI SALAT, KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR</i>	½ 39.50 49.50
<b>ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES (CH)</b> <i>HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLI, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHM SAUCE, FRISCHES MARKTGEMÜSE</i>	½ 37.50 47.50
<b>RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF (CH)</b> <i>EIER-LINGUINE, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS UND DREIERLEI RANDEN</i>	½ 36.50 46.50
<b>LEBER VOM SCHWEIZER KALB (CH)</b> <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**