

## 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*

### **TATAR VOM SCHWEIZER LACHS (CH)**

*MIT AVOCADO, LIMETTEN, STÖR KAVIAR UND WASABI* 34.50

### **VEGANER TOMATEN- ERDBEEREN SALAT (VEGAN)**

*MIT KLEINEN ZWERTOMATEN, ROTE PEPPERONI MIT KOMBU ALGEN  
BASILIKUM, RUCOLA, KÜRBISÖL, 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 RUSTICO TORTELLI (WARM, VEGETARISCH)**

*GEFÜLLT MIT RICOTTO UND ROTE PEPPERONI IN BASILIKUM BUTTER,  
PARMESANSCHAUM UND ORANGEN PULVER ½ 26.50 33.50*

## SUPPEN

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

*MIT POPCORN, GEGRILTEM BABY MAIS UND CHILIÖL* 16.50

### **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

| <b>HAUPTGÄNGE</b>  | <b>CHF</b>      |
|--|-----------------|
| <b>GEBRATENES SAIBLINGSFILET AUS DER SCHWEIZ (CH)</b><br><i>AN BERG- KRÄUTERSCHAUM, BELUGALINSEN UND SELLERIECREME</i>   | 44.50           |
| <b>POCHIERTES FORELLENFILET (CH)</b><br><i>AN LAUWARMEN GURKEN- DILL SALAT MIT RADIESCHEN,<br/>GERÖSTETEN, NEUEN KARTOFFELN UND MEERRETTICH- APFEL ESPUMA</i>  | 43.50           |
| <b>GEBRATENES ALPEN ZANDERFILET AUS DEM WALLIS (CH)</b><br><i>AN DILL RAHM MIT BABY BLATTSPINAT, FENCHELCHIP<br/>UND SAFRAN RISOTTO</i>  | 45.50           |
| <b>FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ</b>   |                 |
| <b>SAFTIGER KANINCHENRÜCKEN (CH)</b><br><i>IM BÜNDNER ROHSCHINKEN MANTEL AN ZITRONEN- BUTTER SAUCE<br/>MIT RATATOUILLE GEMÜSE UND TESSINER POLENTA</i>   | 39.50           |
| <b>DUETT VOM KALB «KOPF BIS SCHWANZ» (CH)</b><br><i>ROSA GEBRATENES KALBSFILET UND GEBACKENES KALBSBRIES<br/>AN SANDORN JUS MIT GEBRATENES BUCHWEIZEN PILZEN<br/>UND FEINER FETTUCCHINE PASTA</i>            | 48.50           |
| <b>ROSA GEBRATENES SCHWEIZER WEIDERIND FILET (160G) (CH)</b><br><i>MIT GÄNSESTOPFLEBER AN JUS MIT GEBRATENEM BIMINI BROKKOLI<br/>UND KARTOFFEL- TRÜFFELPÜREE</i>   | 59.50           |
| <b>EXTRABLATT CLASSIC</b>  |                 |
| <b>KALBS-CORDON BLEU (CH)</b><br><i>MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN GEFÜLLT,<br/>HAUSGEMACHTEN KARTOFFEL- GURKEN- RADIESLI SALAT, KALTGERÜHRTE<br/>PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR</i> | 1/2 39.50 49.50 |
| <b>ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES (CH)</b><br><i>HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLI, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHM SAUCE,<br/>FRISCHES MARKTGEMÜSE</i>   | 1/2 37.50 47.50 |
| <b>RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF (CH)</b><br><i>EIER-LINGUINE, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS<br/>UND DREIERLEI RANDEN</i>   | 1/2 36.50 46.50 |
| <b>LEBER VOM SCHWEIZER KALB (CH)</b><br><i>POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBELN UND ÄPFEL</i>  | 1/2 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**