

VORSPEISEN

CHF

FRISCH VOM BUUREHOF (VEGETARISCH)

ZIGERFRISCHKÄS CREME, BUNTE FRÜHLINGSSALATE,
PEPERONI ESPUMA, GARTENKRESSE UND PEPERONI PAPIER 28.50

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND (CH)

SBRINZ EIS, WACHTELEI, KAPERN ÄPFEL, SARDELLENFILET, RANDEN-
KAVIAR, TRÜFFELCRÈME, FRISCHE MICRO GREENS 70 G 27.50
UND FRANZÖSISCHE BUTTER-BRIOCHE 130 G 37.50

GEBEIZTES VOM SCHWEIZER LOSTALLO LACHS (CH)

MIT DILL MAYONNAISE, LIMETTEN GEL, LIMETTEN FILETS
LIMETTEN SUD UND AFFILLA KRESSE 34.50

RAVIOLI VON DREIERLEI RANDEN (VEGAN)

GEFÜLLT MIT SOJAFRISCHKÄSE, ENGELSHAAR KRÄUTER SALAT,
HIMBEEREN DRESSING, APFEL- SELLERIE SALS, GEL
UND BIO ALPEN BLÜTEN 28.50

VITELLO TONNATO VOM SCHWEIZER MILCHKALB (CH)

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

GEFÜLLTE GRANSOLE TALEGGIO RADICCHIO (WARM, VEGETARISCH)

MIT RADICCHIO UND NUSSIGE- WÜRZIGEN TALEGGIO AN ZITRONENBUTTER,
ERBSENPÜREE, PARMESANSCHAUM & PARMESAN CRUMBLES ½ 26.50 33.50

SUPPEN

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER PASTINAKE & LAUCH (VEGAN)

MIT GEFLÄMMTEM LAUCH UND LAUCHSTROH 16.50

SCHAUMSÜPPCHEN VOM BÄRLAUCH

MIT LEICHT GERÄUCHERTEM SAIBLINGS FILET AUS DER SCHWEIZ 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 FORELLENFILET AUS DER SCHWEIZ (CH)

AN KARTOFFELSAUCE MIT FENCHELPÜREE, ZITRONEN GEL,
KONFIERTEM LAUCH, ZWEIERLEI MINI PATISSON UND KRESSE

44.50

GEFLÄMMTES, MARINIERTES LACHSFILET AUS LOSTALLO (CH)

AN LAUWARMEN BUTTERMILCH- LIMETTEN SCHAUM,
WASABI- KARTOFFEL STOCK, RADIESCHEN, ERBSEN, MINZE,
AVOCADO CREMÈ UND SBRINZ CRUMBLE

45.50

GEBRATENES ZANDERFILET UNTER EINER OLIVENKRUSTE (CH)

MIT TOMATEN MARMELADE, SELLERIE PÜREE UND OLIVENÖL KAVIAR

43.50

FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ

ROSA GEBRATENES LAMM ENTRECOTE (CH)

AN PORTWEINSCHALOTTEN JUS

MIT BUNTEM BOHNENCASSOULET UND ROSMARIN- THYMIAN BUCHTEL

49.50

DUETT VOM KALB «KOPF BIS SCHWANZ» (CH)

ROSA GEBRATENES KALBSFILET UND GESCHMORTES KALBSKOPF-
BÄGGELI RAGOUT IN BURGUNDERSAUCE MIT WURZELGEMÜSE BRUNOISE,
GREMOLATA UND BÄRLAUCH KARTOFFELSTOCK

46.50

SCHWEIZER WEIDERIND FILET «ROSSINI» (160G) (CH)

AN JUS MIT TRÜFFEL AUS FRANKREICH, GÄNSESTOPFLEBER,
ZWEIERLEI RÜBLI UND KARTOFFEL DONUT

58.50

EXTRABLATT CLASSIC

KALBS-CORDON BLEU (CH)

MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN GEFÜLLT,
HAUSGEMACHTER KARTOFFEL- GURKEN- RADIESLI SALAT,
KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR

½ 39.50

49.50

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES (CH)

HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLI, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHM SAUCE,
FRISCHES MARKTGEMÜSE

½ 37.50

47.50

RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF (CH)

EIER-LINGUINE, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS
UND DREIERLEI RANDEN

½ 36.50

46.50

LEBER VOM SCHWEIZER KALB (CH)

POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBELN UND ÄPFEL

½ 28.00

37.50

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

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

Souschef Restaurant Extrablatt Hr. Cherkaoui Mamoun