

SALATE / SALADS

Gemischter Blattsalat / Mixed Green Salad ^{L,M,O,H}	12.50
Nussmischung, Schmortomaten/ nuts, braised tomatoes	
Kopfsalatherz/ Lettuce Heart ^{L,A,M,O,C}	16.50
Speck, Ei, Croûtons / bacon, egg, croûtons	

VORSPEISEN / STARTERS

Rindstatar klassisch / Classic Beef Tatar ^{A,G,M,O}	23.50 / 34.50
Rindstatar, Essiggurken, Kapern, Zwiebeln beef tatar, pickled cucumbers, capers, onions	
Crevetten Cocktail / Shrimp Cocktail ^{L,M,D}	24.50
Crevetten mit Baby Lattich, Limonen, Cocktail-Dip shrimps with baby lettuce, lemon, cocktaildip	
Thai Beef Salat (rare) ^{E,F,D}	29.50 / 44.50
Chili, Koriander, Gurken, Zwiebeln, Sprossen, Erdnüsse chili, coriander, cucumbers, onions, sprouts, peanuts	
Mezze (ab 2 Personen) / Mezze (for 2 persons) ^{N,A}	pro/ per Person 18.50
Falafel, Baba Ganoush, Tabouleh, Hummus, Fatoush falafel, baba ganoush, tabouleh, hummus, fatoush	
Auberginencarpaccio / Eggplant Carpaccio ^N	18.00 / 26.50
Fetakäse, Granatapfelkerne / feta cheese, pomegranate seeds	
Ganze Artischocke / Whole Artichoke ^{L,M,O,C}	18.50
Vinaigrette / vinaigrette	

SUPPEN / SOUPS

Hummer-Bisque / Lobster-Bisque ^{B,L,G,O}	19.50
Amerikanische Hummersuppe mit Königskrabbe / american lobster soup with king crab	
Tagessuppe / Soup of the day	9.50

TEIGWAREN / PASTA

Spagetti Primavera / Spaghetti „Primavera“ ^{A,G}	18.50 / 26.00
Spaghetti, Rucola, Büffelmozzarella, Zitronenöl, Tomate spaghetti with rocket salad, buffalo mozzarella, lemon oil, tomato	

FISCH / FISH

Tagesfisch / Fish of the day

Tagespreis

Tooth Fisch & Black Tiger Crevette ^{D,F,L}

59.50

geräucherter Dashi Fond, Süsskartoffel, Edamame, Shiitake

smoked dashi stock, sweet potatoes, edamame, shiitake

Tunatatar ^{D,F,O}

26.00 / 38.00

gepickeltes Gemüse, Nussbutter-Miso-Emulsion

pickled vegetables, nut butter-miso-emulsion

Wolfsbarsch in der Salzkruste ca. 30 Minuten (für 2 Personen) ^{C,D,O}

pro/ per Person

getrübelter Kartoffelstock, Spinat, Hollandaiseschaum

59.50

Salt-crusted sea bass 30 minutes (for 2 Personen) ^{C,D,O}

truffled mashed potatoes, spinach, hollandaise foam

FLEISCH / MEAT

Rindsfilet (CH) / Beef Filet (CH) ^{G,M,C,L}

59.50

Pfannengemüse, Pommes Alouettes, Kräuterbutter

fried vegetables, fries allouettes, herb butter

Kalbpaillard / Veal paillard ^{G,O}

49.50

Rucola, Tomate, Parmesan, Aceto Balsamico, Zitronenöl

rocket salad, tomatoe, parmesan, aceto balsamico, lemon oil

„Wienerschnitzel“ ^{A,O,L,G,M,C}

49.50

Kartoffel-Gurken-Salat / potato-cucumber-salad

Indisches Lamm Curry / Indian Lamb Curry ^{H,G}

38.00

Rote Linsen, Auberginen, Mini-Mais, Okra, grüne Bohnen, Joghurt Espuma, Basmatireis

red lentils, eggplants, mini-corn, okra, green beans, yoghurt foam, basmati rice

Gebratene Pouletbrust / Roasted Chicken Breast ^{G,L,O}

31.50

Couscous, Harissa / couscous, harissa

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich!

For allergies and food intolerances, please ask the staff!

ALLERGENE / ALLERGENS

A= glutenhaltiges Getreide/ B = Krebstiere/ C= Eier/ D= Fische/ E= Erdnüsse/ F= Sojabohnen/ G=Milch (Laktose) /
H= Schalenfrüchte (Nüsse) / L= Sellerie/ M= Senf/ N= Sesam/ O= Schwefeldioxid und Sulfite/ P= Lupinen/ R= Weichtiere

HERKUNFT FISCH / ORIGIN FISH

Tooth Fisch: Antarktischer Atlantik (Haken & Leinen) / Crevetten: Vietnam (Zucht) / Tuna: Westostpazifik (Haken und Leinen)/
Saibling: CH (Zucht) /Wolfsbarsch: Griechenland (Zucht)

Tooth Fish: Antarctic Atlantic / Shrimps: Vietnam (breed) / Tuna: Westeast Pacific

HERKUNFT FLEISCH / ORIGIN MEAT

Poulet & Kalb & Lamm & Rind : Schweiz

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. / Prices in CHF incl. 7.7 % VAT