

SALAT / SALAD

Gemischter Grüner Salat ^{G.L.V} Razzia Hausdressing	12.50
Mixed Green Salad ^{G.L.V} Homemade Razzia dressing	
Razzia Salat ^{G.} Tagesangebot Razzia Salat ^{G.} Daily offer	16.50

VORSPEISEN / STARTERS

Thai Beef Salad (Angus Beef Filet, rare) ^L Chili, Koriander, Gurken, Zwiebeln, Sprossen & Erdnüsse	25.00 / 36.00
Thai Beef Salad (Angus beef filet, rare) ^L chili, coriander, cucumbers, onions, sprouts & peanuts	
Rindstatar „poêlé de boeuf“ St. Tropez Style Kurz Grilliertes Rindstatar, Trüffelmayonnaise, Wachteleier & Tomatencreme Short grilled beef tartare, truffle mayonnaise, quail eggs & tomato cream	23.50 / 34.50
Avocado Crevetten Cocktail ^{G.} Crevetten mit Salat-Chiffonade, Limonen & Cocktaildip	24.50
Avocado Shrimp Cocktail ^{G.} shrimps with salad chiffonade, lemon & cocktaildip	
Randencarpaccio Trüffelmayonnaise & karamellisierten Nüssen	16.50 / 24.50
Beetroot carpaccio Truffle mayonnaise & caramelised nuts	
Matjes Kartoffelscheiben & Apfel Matjes (Herring) Potato slices & apple	17.50

PIZZA

Pizza Margherita Mozzarella, Cherrytomaten & Basilikum Mozzarella, cherry tomatoes & basil	18.50
Pizza „Razzia“ Büffelmozzarella, Cherrytomaten, San Daniele Rohschinken & Rucola Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, San Daniele raw ham & rocket salad	23.50

PASTA

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit Tomaten-Sugo und Basilikum 22.00 / 28.00

Homemade potato gnocchi with tomato sauce and basil

Vollkornspaghetti alla Norma 19.50

Auberginen & Tomaten-Sugo

Whole grain spaghetti Norma-style

Eggplant & tomato sauce

FISCH / FISH

Misoyaki Black Cod ^{G,L} 62.00

Weisses Bohnen Puree, Pak Choi & Shiitake

White Bean Puree, Pak Choi & Shiitake mushrooms

FLEISCH / MEAT

Tafelspitz mit Bouillongemüse 48.00

Kartoffeln & Feigensenf

Boiled Beef with bouillon vegetables

Potatoes and figs mustard

Rindsfilet ^G 58.00

Grilliertes Black Angus Rindsfilet

Pfannengemüse, French Fries & Kräuterbutter

Beef Filet ^G

Grilled Black Angus beef

Fried vegetables, French fries & herb butter

Wienerschnitzel mit lauwarmer Kartoffelsalat 49.50

„Wienerschnitzel“ with warm potato salad

Indisches Lamm Curry ^G 38.00

Rote Linsen, Auberginen, Mini-Mais, Okra, grüne Bohnen,

Joghurt Espuma & Basmatireis

Indian Lamb Curry ^G

Red lentils, eggplants, mini-corn, okra, green beans,

yoghurt foam & basmati rice

Gebratene Maispoularde ^L 28.00

Gemüsegalette

Roasted corn breast poulard ^L

Vegetable cake

Glutenfrei /Gluten free, L= Lactosefrei / Lactose free, V = Vegan

HERKUNFT FISCH / ORIGIN FISH

Black Cod: Nordostpazifik(MSC Zertifiziert) / Crevetten: Chile (Zucht)

Black Cod: Northeast Pacific(MSC Certified) / Shrimps: Chile (breed)

HERKUNFT FLEISCH / ORIGIN MEAT

Poulet-Kalb: Schweiz / Rindsfilet Mignon Angus & Rindstatar: Irland-Schweiz / Lamm: Australien

Chicken-Veal: Switzerland / Beef fillet Mignon Angus & Rindstartare: Irland-Schweizland / Lamb: Australia

Preise in CHF inkl. 8 % MwSt. / Prices in CHF incl. 8% VAT.