

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	
Randencarpaccio / Beetroot Carpaccio ^{C,H,O}	18.00 / 26.50
Apfel, Nüsse, Trüffelmayonnaise, Brunnenkresse / apple, nuts, truffle mayonnaise, watercress	

PIZZA / PIZZA

Pizza Margherita / Pizza Margherita ^{A,G}	18.50
Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum / mozzarella, cherry tomatoes, basil	
Pizza „Razzia“ / Pizza „Razzia“ ^{A,G}	24.50
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Südtiroler Speck, Rucola buffalo mozzarella, cherry tomatoes, „südtiroler“ bacon, rocket salad	

TEIGWAREN / PASTA

Spaghetti Vongole / Spaghetti Vongole ^{A,O,G,R}	27.00 / 36.00
Hausgemachte Spaghetti, Venusmuscheln, junger Knoblauch, Prosecco, Zitrone, Petersilie homemade spaghetti, clams, young garlic, prosecco, lemon, parsley	
Tagespasta / Pasta of the day	18.50 / 26.00

FISCH / FISH

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

FLEISCH / MEAT

Rindsfilet (CH) / Beef Filet (CH) ^{G,M,C,L} 59.50
Pfannengemüse, getrüffelte Pommes Alumettes, Kräuterbutter
fried vegetables, truffled fries allumettes, herb butter

Kalbskotelett / Veal cutlet (300g) ^{O,L,G} 64.50
Kartoffelstock, Perigord Trüffel, Jus
mashed potatoes, perigord truffle, gravy

„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,O,L} 31.50
Risotto, Kürbis-Chutney, Brunnenkresse / risotto, pumpkin chutney, watercress

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