

## SALATE / SALADS

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

## VORSPEISEN / STARTERS

<b>Rindstatar klassisch / Classic Beef Tatar</b> <sup>A,G,M,O</sup>	23.50 / 34.50
Rindstatar, Essiggurken, Kapern, Zwiebeln beef tatar, pickeld cucumbers, capers, onions	
<b>Crevetten Cocktail / Shrimp Cocktail</b> <sup>L,M,D</sup>	24.50
Crevetten mit Baby Lattich, Limonen, Cocktail-Dip shrimps with baby lettuce, lemon, cocktaildip	
<b>Thai Beef Salat (rare)</b> <sup>E,F,D</sup>	29.50 / 44.50
Chili, Koriander, Gurken, Zwiebeln, Sprossen, Erdnüsse chili, coriander, cucumbers, onions, sprouts, peanuts	
<b>Randencarpaccio / Beetroot Carpaccio</b> <sup>C,H,O</sup>	18.00 / 26.50
Apfel, Nüsse, Trüffelmayonnaise, Brunnenkresse / apple, nuts, truffle mayonnaise, watercress	

## PIZZA / PIZZA

<b>Pizza Margherita / Pizza Margherita</b> <sup>A,G</sup>	18.50
Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum / mozzarella, cherry tomatoes, basil	
<b>Pizza „Razzia“ / Pizza „Razzia“</b> <sup>A,G</sup>	24.50
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Südtiroler Speck, Rucola buffalo mozzarella, cherry tomatoes, „südtiroler“ bacon, rocket salad	

## TEIGWAREN / PASTA

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

## FISCH / FISH

**Tooth Fisch & Black Tiger Crevette** <sup>D,F,L</sup> 59.50  
geräucherter Dashi Fond, Süsskartoffel, Edamame, Shiitake  
smoked dashi stock, sweet potatoes, edamame, shiitake

**Tunatatar** <sup>D,F,O</sup> 26.00 / 38.00  
gepickeltes Gemüse, Nussbutter-Miso-Emulsion  
pickled vegetables, nut butter-miso-emulsion

## FLEISCH / MEAT

**Rindsfilet (CH) / Beef Filet (CH)** <sup>G,M,C,L</sup> 59.50  
Pfannengemüse, getrüffelte Pommes Alumettes, Kräuterbutter  
fried vegetables, truffled fries allumettes, herb butter

**Kalbskotelett / Veal cutlet (300g)** <sup>O,L,G</sup> 64.50  
Kartoffelstock, Steinpilze, Jus  
mashed potatoes, porcini, gravy

**„Wienerschnitzel“** <sup>A,O,L,G,M,C</sup> 49.50  
Kartoffel-Gurken-Salat  
potato-cucumber-salad

**Indisches Lamm Curry / Indian Lamb Curry** <sup>H,G</sup> 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** <sup>G,O,L</sup> 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