

## Vorspeisen kalt

Triolog von geräuchertem und Graved Lachs 24.5 / 18.5 TA

Dill-Senfsauce / Randen-Chutney / Pumpernickel

\*

Swiss Angus Beef Tatar 24.5 / 18.5 TA

ingelegte Senfkörner / schwarze Nüsse / Wachtelei

\*

Nüsslisalat „Mimosa“ 14.5 / 8.5 TA

Trauben / Speck / Kartoffeln

\*

## Suppen

Karottensüppchen mit Orange und Vanille 15.5 / 10.5 TA

Sesamöl / Jakobsmuschel

\*

## Fisch & Vegetarisch

Knusprig gebratenes Zanderfilet 46.5 / 34.5 TA

Hummerbisque / Wildreis / Edamame

## Menü

(ab 2 Personen)

3 gängig 78.5 / 54.5 TA

Triolog von geräuchertem und Graved Lachs

Dill-Senfsauce / Randen-Chutney / Pumpernickel

**oder**

Karottensüppchen mit Orange und Vanille

Jakobsmuschel / Sesamöl

\*

Zanderfilet knusprig gebraten

Hummerbisque / Wildreis / Edamame

**oder**

Geschmortes Kalbskopfbäckchen

Trüffel-Rahmpolenta / Wintergemüse

\*

Käseauswahl

Birnenchutney / Birnbrot

**oder**

Zimtparfait mit lauwarmen Zwetschgen

Zwetschgensorbet / caramelisierte Baumnüsse

---

## Festliche Weinbegleitung

Agle Les Murailles brut

Henry Badoux / Waadt

**8.- / dl (22.5 FP/TA)**

Pinot blanc 2019

Annatina Pelizzatti, Jenins

**8.- / dl (24.- FP/TA)**

Masetto due, Vino Dolomiti 2017

Endrizzi, Trentino

**9.- / dl. ( 35.- FP/TA)**

TA = Take Away / FP/TA = Flaschenpreis Take Away

## Fleischgerichte

Gebackenes Kalbschnitzel „Cordon bleu“ 44.5 / 28.5 TA

Pommes frites / Gemüse garnitur / Preiselbeere

\*

Kalbsrahmgulasch nach ungarischer Art 32.5 / 22.- TA

Bramata Polenta / Gemüse garnitur

\*

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ 46.5 / 34.5 TA

Spätzle / Wintergemüse

\*

Dry aged Rinderrücken „Café de Paris“ 54.5 / TA 39.5

Kartoffelkroketten / Wintergemüse

\*

„Chateau briand“ à 58.5 / TA 44.5

Rindsfilet am Stück gebraten

mit Trüffel-Rahmpolenta, Kartoffelkroketten und reichhaltiger Gemüse garnitur

ab 2 Personen / in 2 Servicen serviert

### Liebe Gäste

Beim Einkauf unserer Grundprodukte achten wir auf **Regionalität**.

Wenn es nicht anders deklariert ist, verarbeiten wir nur **Schweizer Fleisch, Fisch und Geflügel**.

Meeresfische ausschliesslich nach MSC Richtlinien.

Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie eines Lebensmittels haben, so lassen Sie es uns bitte wissen. Gerne beraten wir Sie bei der Speisewahl und Zubereitung.

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.

## Dessert

Tonkabohnen – Creme brûlée 12.5

Mandarinensorbet / Früchte / Gebäck

\*

Zimtparfait mit lauwarmen Zwetschgen 15.5 / TA 10.5

Zwetschgensorbet / caramelisierte Baumnüsse

\*

Winterlicher Desserttraum 15.5 / TA 10.5

Schokoladekuchen / Granatapfel / Mousse / Glace

\*

„Drei Küsschen“ 18.5

. Kaffee, Tee oder Espresso

. eine Auswahl süßer Köstlichkeiten

. und Amaretto, Grappa oder Baileys

Eine Kugel Glace oder Sorbet

mit Früchten und Gebäck

6.5

Unsere Käseauswahl

Käse aus nah & fern

18.5 (3 Sorten) / 22.5 (5 Sorten)

fein garniert mit Birnenbrot

\*