

## Mittags Empfehlungen

<b>Tagessalat</b>	7.50
<b>Tagessuppe</b> – Pastinakencremesuppe mit Preiselbeer-Creme fraîche ***	7.50
<b>Fisch Teller</b> Lachstranche * an Safransauce gebratene Jungkartoffeln & grüner Spargel	26.50
<b>Fisch Empfehlung</b> Gebratenes Wolfsbarschfilet ** an Tomaten-Kräutervinaigrette Petersilien-Kartoffelpüree & Blattspinat	35.50
<b>Fleisch Teller</b> Geräucherter Beinschinken mit Senf Kartoffelsalat	24.50
<b>Hackbraten an Rotweinsauce</b> Quarkspätzli & Broccoli	36.00
<b>Steak-Empfehlung</b> Rosa gebratenes 170g Süd-Amerikanisches Rindsentrecôte an Café de Paris-Rahmsauce oder Candela Kräuterbutter Pommes Frites & Blattspinat	39.50
<b>Burger-Empfehlung</b> Hausburger im Spezial-Bun mit Cheddar-Käse überbacken Haus-Cocktailsauce, knusprigen Zwiebeln, Avocado & Salat dazu Pommes Frites	28.50

## Vegetarisch & Vegan

<b>Vegetarischer Teller</b> Rigatoni-Pasta an rassisger Cajunrahmsauce grüner Spargel & Parmesan	22.50
<b>Veganer Teller</b> Randen-Hummus mit verschiedenem Gemüse Tomaten-Kräuter-Vinaigrette	22.50

## Kleine Dessert-Empfehlung

<b>Schokoladencreme</b> Erdbeeren & Schlagrahm	8.50
---	------

\* Zucht Norwegen \*\* Zucht Spanien

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

# Kalte Frühjahrs-Gerichte

## **Schottischer Graved Lachs «Label-Rouge»**

mit Tequila & Koriander gebeizt

rassige Adobo-Chilimayonnaise, Krautsalat, eingelegte rote Zwiebeln & Tortilla Chips

35

## **Sashimi von Tuna & schottischem Lachs**

Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Kresse, Frühlingszwiebeln,  
eingelegter Ingwer & grüner Papayasalat

36

**dazu ein Shot japanischer Sake + 5.-**

## **200 g Beef-Tataki vom Rindsfilet im Sesammantel** kalt aufgeschnitten

nach Japanischer Art zubereitet

Ponzusauce, Dashi, Chiliöl, Frühlingszwiebeln, Furikakegewürz, Süsskartoffelpüree  
dazu Basmatireis

45

## **Schweizer Rindstatare mit Whisky angemacht**

Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip, Eigelbcreme, Senfbutter & Toast

36

## **Weisser Spargelsalat mit Erdbeeren**

Fruchtiges Ingwer-Sherry-Dressing & knusprige Pistazien

26

# Steak - Fisch - Salat

## **Gebratenes Wolfsbarschfilet**

an Kräuter-Tomaten-Vinaigrette

35

## **Riesencrevetten «Chorizo»**

fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer

44

## **200 g rosa gebratene Lammfilets**

Himbeer-Speckjus

38

## **200 g rosa gebratene Rindsfiletwürfel**

Café de Paris

46

**Dazu servieren wir unsere Salatbowle mit Schweizer Freiland-Ei,  
verschiedenen Blattsalaten, Früchten, Gemüse gerösteten Kernen & Nüssen  
an Haus- oder Balsamicodressing**

Portion Pommes Frites + 7

Portion grüne Spargeln + 8

Portion Blattspinat +7