



# *Menu Degustation*

*(ab 2 Personen)*

*Avocado Suppe*

\*\*\*\*\*

*Zitronenrisotto mit Riesenkrevetten*

\*\*\*\*\*

*Pasta nach Laune des Chefs*

\*\*\*\*\*

*Fischfilet an Prosecco-Rahmsauce mit Gemüse-Julienne*

\*\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*\*

*Rindsfilet Mignon mit Steinpilz und Rosmarin Kartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Überraschungsdessert*

*Fr. 98.—*



## *Suppen und Vorspeisen*

<i>Avocado Suppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.—</i>
<i>Fenchelcremesuppe mit Pernod</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.—</i>
<i>Grüner Salat Kopfsalatherzen</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.50</i>
<i>Kalbstartar mit Olivenöl und Zitronen dazu Salatbouquet</i>	<i>Fr.</i>	<i>22.50</i>
<i>Parmaschinken mit Balsamicofeigen und Mascarpone</i>	<i>Fr.</i>	<i>19.50</i>
<i>Crevetten-Cocktail Orangenessenz</i>	<i>Fr.</i>	<i>21.50</i>
<i>Entenleber auf Mango-Ragout mit Mandel-Crumble</i>	<i>Fr.</i>	<i>24.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Pilz, Speck und Croutons an Whiskysauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>16.—</i>
<i>Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesanscheiben</i>	<i>Fr.</i>	<i>19.50</i>
<i>Krevetten im Speckmantel und Jakobsmuschel auf Rotezwiebel-Balsamico</i>	<i>Fr.</i>	<i>26.—</i>

## *Für unsere kleinen Gäste*

<i>Tomaten-Spaghetti</i>	<i>Fr.</i>	<i>16.—</i>
<i>Ravioli an Rahmsauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>17.—</i>
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes frites</i>	<i>Fr.</i>	<i>19.—</i>

*Fleischherkunft: Schweiz, Irland, Canada, USA*

*Alle Preise inkl. 8% MwSt*



## ***Hausgemachte Teigwaren***

<i>Spaghetti Meeresbrise (Diverse Meeresfrüchte und Fische)</i>	<i>Fr. 32.—</i>
<i>Tagliatelle mit Steinpilze und Trüffelcreme</i>	<i>Fr. 29.50</i>
<i>Ravioli mit Ricotta und Spinat an Tomatenrahmsauce</i>	<i>Fr. 26.50</i>
<i>Tortelli mit Auberginen und Mozzarella Füllung serviert mit Cherrytomaten und Basilikum</i>	<i>Fr. 29.—</i>
<i>Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Mascarpone</i>	<i>Fr. 24.50</i>

## ***Risotto***

<i>Zitronen-Risotto mit Riesenkrevetten in Butter</i>	<i>Fr. 29.—</i>
---	-----------------

## ***Beilagen***

<i>Gemüsereis</i>	<i>Fr. 6.—</i>
<i>Hausgemachte Nudeln</i>	<i>Fr. 6.—</i>
<i>Pommes frites</i>	<i>Fr. 6.—</i>
<i>Saisongemüse</i>	<i>Fr. 6.—</i>
<i>Risotto</i>	<i>Fr. 6.—</i>
<i>Rösti</i>	<i>Fr. 6.—</i>



## *Fisch*

<i>Saibling-Filet an Gewürztraminer Sauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>32.—</i>
<i>Riesenkrevetten an Knoblauch mit Cognac-Kräutern</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.—</i>
<i>Seezunge-Filet an Prosecco-Rahmsauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>39.—</i>

## *Rindfleisch*

<i>Rinds-Entrecôte in Tranchen auf Rucolabett mit Parmesan</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.—</i>
<i>Rindsfilet-Stroganoff</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.—</i>
<i>Rindsfilet im Pfännli mit gestossenem schwarzen Pfeffer, Cherrytomaten und Knoblauchscheiben</i>	<i>Fr.</i>	<i>49.—</i>
<i>Rindsfilet an Steinpilzrahmsauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>52.—</i>

## *Kalbfleisch*

<i>Schnitzel an Zitronen-Proseccosauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.—</i>
<i>Zürcher-Geschnetzeltes</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.—</i>
<i>Kalbscordonbleu mit Bergkäse und Rohschinken</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.—</i>