
DEGUSTATIONSMENU

Vorspeisen

Spargelsalat an Tomaten-Honigvinaigrette mit Avocado und Rauchlachsstreifen

Hausgemachte Blumenkohl-Curry Crèmesuppe mit Black Tiger Crevette

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricottakäse an Haselnussbutter

Hauptgang

Zarte Rindsfiletwürfel an Cognacrahmsauce mit farbigem Pfeffer,
serviert mit hausgemachten Spätzli

Dessert

Panna Cotta mit Yuzu Sauce und frischen Früchten

Menu komplett, 5-Gänge

CHF 69.00

Menu mit einer Vorspeise zur Wahl, Hauptgang und Dessert fix
53.00

Menu mit zwei Vorspeisen zur Wahl, Hauptgang und Dessert fix
63.00

Weinempfehlung

Rotwein:

Italien	CINQUE STELLE AMARONE CLASSICO DOCG	DL FR. 11.00
Veneto	Michele Castellani, Marano Intensives Rubinrot, einladende Noten von roter Beerenmarmelade, feines Holz, viel Süsse, sehr konzentriert, Frucht und Vanille, viel rundes Tannin und sehr lang im Abgang	

96 Punkte Wine Spectator

Unsere Preise verstehen sich inklusive der obligatorischen Mehrwertsteuer

VORSPEISEN

Bunter Haussalat (nur als Vorspeise)	9.50
Spargelsalat an Tomaten-Honigvinaigrette mit Avocado und Rauchlachsstreifen	17.50
Spinatsalat an Wasabi Yuzu Dressing mit Feta Käse, Cherrytomaten und Oliven	14.50
Caesars Salat an Joghurtdressing mit Ei, Parmesan und Brotcroûtons	13.50
Thunfisch Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico	18.50
Lachstatar mit Avocado und Salat garniert, Toast und Butter	18.50
Spargelcrèmesuppe mit frischen Spargeln und Morcheln	12.50
Hausgemachte Blumenkohl-Curry Crèmesuppe mit Black Tiger Crevette	14.50

Vorspeise als Hauptgericht?

Wir verrechnen Ihnen einen Zuschlag von Fr. 6.– für die grössere Hauptgangportion

PASTA, VEGI'S & ASIAGERICHTE

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta an Haselnussbutter	28.50
Spaghetti an Olivenöl und Knoblauch mit Meeresfrüchten und Crevetten	28.50
Breite Hausmacher-Nudeln an Safransauce mit frischen Spargeln und Sauerrahm	26.50
Weissweinsrisotto mit frischen Spargeln, Gorgonzola Käse und Rohschinken	26.50

ASIA STYLE

Indisches Chicken Biryani – Reisgericht mit Poulet (CH) Gewürzen, Curry, Rosinen und Gemüse	28.50
Indisches Lamm Kottu Roti, gebratene Pfannkuchen mit Lammfiletstreifen Gewürzen, Curry's, Ei und Lauch	28.50
Gebratene Japanische Udon Nudeln an Soja-Ingwer-Sauce mit Gemüse und Rindshuftstreifen	28.50
Asiatischer Nudeleintopf mit Gemüse an Soja-Ingwer-Sauce	26.50
Asiatischer Nudeleintopf mit Black Tiger Crevetten und Gemüse	28.50

EAST MEETS WEST

In Olivenöl und Knoblauch kross gebratene Riesencrevetten an milder Chilisauce mit Cherrytomaten, serviert mit Trockenreis	36.50
Sri Lanka Curry mit Black Tiger Crevetten, Gemüse und Gewürzen, dazu Reis	36.50
Gebratene Loup de Mer Filets mit Sauce Hollandaise, serviert mit Spargelragout und Bratkartoffeln	34.50
Scharfes Thai Chicken Curry (Pouletunterschenkel CH), serviert mit marinierten Tomaten und Sourcream, dazu Reis	31.50
Pouletbruststreifen (CH) an roter Currysauce mit Asia Gemüse und Basmatireis	28.50
Lammracks mit Kräuterkruste überbacken, serviert mit Bratkartoffeln und Broccoli	39.50
Zarte Rindsfiletwürfel (150 gr) an Cognacrahmsauce mit farbigem Pfeffer, serviert mit hausgemachten Spätzli	38.50
Angus Rindsfilet (180gr) mit Sauce Béarnaise, dazu Kartoffelgratin und frischen Spargeln	48.00
In Butter gebratene Kalbsleberli «Veneziana» mit Zwiebeln und Salbei, serviert mit Weissweinsrisotto	35.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, serviert mit Safranrisotto und Gemüse	35.50

Bei allfälligen Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal