
DINNER

Starters

Mixed salad on Balsamicodressing with fresh mushrooms
Salade mêlée avec balsamique dressing et bolets sauté

Carrot coconut soup with lemon gras
Potage de carotte et coco avec citronnelle

Homemade ravioli filled with truffle-ricotta and hazelnuts butter
Ravioli maison farcis aux truffé avec une sauce noisette au beurre

Main Course

Beef-Fillet cubes with pommery mustard sauce and homemade spätzli
Tranches de filet de bœuf, sauce moutarde de Pommery, servie avec spätzli

Sweet

Mango mousse with fresh fruit
Mousse à la mangue et fruits

Complete menu
CHF 73.00

Menu with one starter main course and sweet
Menu avec une entrée, plat et dessert
53.00

Menu with two starters' main course and sweet
Menu avec deux entrées, plat et dessert
63.00

Set main course and dessert, with a choice of three starters
Plat et dessert fixe, 3 entrées au choix

Weinempfehlung

Rotwein:
Portugal
Alentejo

Paco do Conde – Herdade Reserva 2018 **dl Fr. 8.00**
Aus den Trauben Alicante Bouschet, Touriga Nacional und
Syrah gekeltert, 12 Monate in französischen und
Amerikanischen Barriques ausgebaut, im Gaumen geschmeidig
und weich
Unbedingt probieren!

Our prices are inclusive of mandatory VAT/ Nos prix comprennent la TVA obligatoire

APPETIZERS/LES ENTRÉES

House salad (only as appetizer) <i>Salade maison (seulement comme entrée)</i>	9.50
Caesar's salad with yoghurt dressing, egg, croutons and cheese <i>Césars salade avec dressing de yogourt, œuf et fromage</i>	14.50
Mixed salad on Balsamic dressing with fresh mushrooms <i>Salade mêlée avec sauce balsamique, bolets sauté</i>	17.50
Homemade samosa with curry potatoes and cucumber salad <i>Samoussa de curry et patate avec salade de courge</i>	15.50
Buffalo mozzarella with tomatoes <i>Mozzarella de bufflone et tomate</i>	17.50
Vitello Tonnato, sliced veal with tuna sauce (cold) <i>Vitello Tonnato, tranche de veau, sauce au thon</i>	19.50
	Main course Fr. 29.50
Buffalo BIO Beef Tatar with toast and butter <i>Tatar de BIO buffla avec toast et beurre</i>	23.50
	Main course Fr. 32.50
Thuna fish Carpaccio marinated with olive oil balsamic glaze and lemon <i>Thune Carpaccio avec huile olive, limon et balsamique glaze</i>	19.50
Carrot coconut soup with lemon grass <i>Potage de carotte et coco avec citronnelle</i>	11.50
Gazpacho – cold tomato cucumber soup with watermelon	10.50

Would you like a starter as a main course? We will charge a supplement of 6 francs for the larger main course portion/Entrée en plat? Un supplément de Fr. 6.– sera facturé pour la plus grande portion du plat

PASTA & VEGI'S AND MORE

Homemade ravioli filled with truffle-ricotta and hazelnuts butter <i>Ravioli maison farcis aux truffés avec une sauce noisette à la beurre</i>	29.50
Penne with olive oil, garlic, olive, spring onions, tomatoes, and Feta cheese <i>Penne avec huile d'olive, tomate, olive, ciboulette et fromage de Feta</i>	27.50
Spaghetti Carbonara with white wine cream sauce, ham, and egg yolk <i>Spaghetti Carbonara avec sauce à la crème, jambon et vitellus</i>	27.50
Lemon white wine risotto with Tandoori jumbo shrimps and broccoli <i>Risotto de vin blanc citronné avec crevettes géantes Tandoori et brocoli</i>	28.50
Home-made vegetable lasagne with grated cheese <i>Lasagne de légumes faits maison, avec fromage râpé</i>	26.50

ASIA STYLE

Indian chicken Biryani with vegetable and spices <i>Indien poulet Biryani avec légumes et épices</i>	29.50 <i>végétarien Fr. 27.50</i>
Indian lamb Kottu Roti with omelette, curry, leek, and spices <i>Indien Kottu Roti avec d'agneau, curry, légumes et épices</i>	29.50 <i>végétarien Fr. 27.50</i>
Asian noodles with vegetables served in a soya and ginger sauce <i>Nouilles asiatique avec légumes et sauce soja-gingembre</i>	27.50
Asian noodles with vegetables and black tiger prawns <i>Nouilles asiatiques avec légumes et crevettes black tigre</i>	29.50

EAST MEETS WEST

King prawns sautéed in garlic and olive oil served with cherry tomatoes chilli and rice <i>Crevettes géantes avec cherry tomate, chili et d'ail servie avec du riz</i>	38.50
King prawns curry "Sri Lanka Style" with vegetable and lemon rice <i>Crevettes géantes curry "Sri Lanka" légumes et lemon rize</i>	38.50
Fillet of sea bass with soy ginger sauce, yellow rice <i>Filet de loup de mer avec sauce de soya gingembre, riz jaune</i>	36.50
Fish curry Bombay style with Asia vegetables fish and shrimps with basmati rice <i>Curry Bombay style avec légumes d'Asia, poisson and crevettes, riz basmati</i>	36.50
Hot Thai chicken curry with basmati rice and tomatoes chutney (chicken with bones) <i>Poulet à la thaïlandaise très épicé avec riz basmati (poulet avec os)</i>	33.50
Sliced Chicken breast with red curry sauce, vegetables, and basmati rice <i>Poulet avec sauce au curry rouge et légumes, riz basmati</i>	29.50
Lamb racks with herb crust fried potatoes, and vegetables <i>Carré d'agneau croûte aux herbes avec pommes de terre sautées et légumes</i>	42.50
Beef-Fillet cubes(150gr) with pommery mustard sauce and homemade spätzli <i>Tranches de filet de bœuf, sauce moutarde de pommery, servi avec spätzli</i>	39.50
Tender Angus fillet of beef (180gr)port wine sauce, vegetables and potatoes gratin <i>Tournedos de filet de bœuf avec sauce vin de port, légumes et gratin dauphinoise</i>	49.00
Veal steak with mushrooms cream sauce, noodles, and broccoli <i>Escalope de veau, sauce chanterelles à la crème, nouilles et broccoli</i>	49.00
Veal escallops with lemon cream sauce, saffron risotto, and vegetables <i>Escalope de veau, sauce limon, servi avec risotto safrané et légumes</i>	37.50

***Thun: Philippinen, Kingfish : Neuseeland, Lachs : Norwegen, Crevetten: Vietnam, Loup de Mer: Türkei

***If you have some allergies please contact our staff