

---

## 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 Erdbeeren

### Menu komplett, 5-Gänge

**CHF 69.00**

Menu mit einer Vorspeise zur Wahl, Hauptgang und Dessert fix  
51.00

Menu mit zwei Vorspeisen zur Wahl, Hauptgang und Dessert fix  
59.00

---

### Weinempfehlung

#### Rotwein:

Portugal  
Alentejo

#### **Esporão - Reserva Herdade DOC 2016**

Aus den Trauben Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira und Cabernet Sauvignon gekeltert, 12 Monate in französischen und Amerikanischen Barriques ausgebaut, im Gaumen geschmeidig, weich, gehaltvoll mit langem Abgang

8.00

*Unbedingt probieren!*

---

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
Gemischte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Steinpilzen und Speck	16.50
Spinatsalat an Balsamico-Honigdressing mit Feta Käse, Cherrytomaten und Oliven	14.50
Eisbergsalat mit Cocktail Crevetten und Avocado an Joghurtdressing	17.00
Thunfisch Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico	18.50
Lachstatar mit Avocado und Salat garniert	18.50
Spargelcrèmesuppe mit frischen Spargeln und Morcheln	12.50
Hausgemachte Blumenkohl-Trüffelcrèmesuppe mit Chilifäden und Brotcroûtons	11.50

### 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
Gefüllte Crêpes mit frischen Spargeln an Tomatenrahmsauce, mit Käse überbacken	25.50
Spaghetti an Olivenöl und Knoblauch mit Meeresfrüchten und Crevetten	28.50
Breite Hausmacher-Nudeln an Safransauce mit frischen Spargeln und Sauerrahm	25.50
Weissweinsrisotto mit frischen Spargeln, Gorgonzola Käse und Rohschinken	26.50
Penne an würziger Tomatensauce mit Rindshackbällchen und Gemüsestreifen	26.50

---

## ASIA STYLE

---

Indisches Chicken Biryani – Reisgericht mit Poulet (CH) Gewürzen, Curry, Rosinen und Gemüse	28.50
South Indian Thali mit verschiedenen vegetarischen Gemüse-Curry's, dazu Reis	27.50
Indisches Lamm Kottu Roti, gebratene Pfannkuchen mit Lammrückenfiletstreifen Gewürzen, Curry's, Ei und Lauch	28.50
Gebratene Japanische Udon Nudeln an Soja-Ingwer-Sauce mit Gemüse und Rindshuftstreifen	28.50
Asiatischer Nudleintopf mit Gemüse an Soja-Ingwer-Sauce	26.50
Asiatischer Nudleintopf mit Black Tiger Crevetten und Gemüse	28.50

---

## EAST MEETS WEST

---

In Olivenöl und Knoblauch kross gebratene Riesencrevetten an 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 an roter Currysauce mit Asia Gemüse und Basmatireis	28.50
Lammracks mit Kräuterkruste überbacken, serviert mit Bratkartoffeln und Broccoli	36.50
Zarte Rindsfiletwürfel an Cognacrahmsauce mit farbigem Pfeffer, serviert mit hausgemachten Spätzli	36.50
Rindshuftsteak (160gr) mit Café de Paris Kräuterschaum, dazu Pommes frites und Mischgemüse	35.00
Angus Rindsfilet (170gr) mit Sauce Béarnaise, dazu Kartoffelgratin und frische Spargeln	46.00
In Butter gebratene Kalbsleberli «Veneziana» mit Zwiebeln und Salbei, serviert mit Weissweinsrisotto	34.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, serviert mit Safranrisotto und Gemüse	34.50

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