

---

## DEGUSTATIONSMENU

---

### Vorspeisen

Spargelsalat an Tomaten-Honigvinaigrette mit Avocado und Rauchlachsstreifen

\*\*\*

Rote Curry Crèmesuppe mit Kokosmilch und Black Tiger Crevette

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricottakäse an Haselnussbutter

### Hauptgang

Zarte Angus Rindsfiletwürfel an Pommerysenfrahmsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli

### Dessert

Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Früchten

### Menu komplett, 5-Gänge

**CHF 73.00**

Menu mit einer Vorspeise zur Wahl, Hauptgang und Dessert fix  
59.00

Menu mit zwei Vorspeisen zur Wahl, Hauptgang und Dessert fix  
69.00

---

### Weinempfehlung

Frankreich Haut Médoc	<b>Château de Gironville 2016</b> Trabensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Ein Bordeaux mit dunkelroter, kräftiger Farbe, Duftaromen von Eichenholz, Vanille und Waldbeeren. Im Gaumen elegant und fruchtig.	9.00
--------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

---

Unsere Preise verstehen sich inklusive der obligatorischen Mehrwertsteuer

---

## VORSPEISEN

---

Bunter Haussalat (nur als Vorspeise)	11.50
Spargelsalat an Tomaten-Honigvinaigrette mit Avocado und Rauchlachsstreifen	18.50
Spinatsalat an Sesam Dressing mit Feta Käse, Cherrytomaten und Oliven	16.50
Eisberg Salat an Joghurtdressing mit Ei, Parmesan und Brotcroûtons	14.50
Thunfisch Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico	21.50
Rindstatar mit Salat garniert, Toast und Butter	23.50
<b>Hauptgang Portion 31.50</b>	
Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum und Rahmhaube	12.50
Rote Currycrèmesuppe mit Kokosmilch und 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	31.50
Spaghetti an Olivenöl und Knoblauch mit Meeresfrüchten und Crevetten	29.50
Breite Hausmacher-Nudeln an Safransauce mit frischen Spargeln und Sauerrahm	27.50
Weissweinrisotto mit frischen Spargeln, Gorgonzola Käse und Rohschinken	28.50

---

## ASIA STYLE

Indisches Chicken Biryani – Reisgericht mit Poulet (CH) Gewürzen, Curry, Rosinen und Gemüse	vegetarisch 27.50	31.50
Indisches Lamm Kottu Roti, gebratene Pfannkuchen mit Lammfiletstreifen Gewürzen, Curry's, Ei und Lauch	vegetarisch 27.50	31.50
Gebratene Japanische Udon Nudeln an Soja-Ingwer-Sauce mit Gemüse und Rindshuftstreifen		31.50
Asiatischer Nudeleintopf mit Gemüse an Soja-Ingwer-Sauce		27.50
Asiatischer Nudeleintopf mit Black Tiger Crevetten und Gemüse		29.50

## EAST MEETS WEST

Sri Lanka Curry mit Black Tiger Crevetten, Gemüse und Gewürzen, dazu Reis		38.50
Gebratene Loup de Mer Filets mit Sauce Hollandaise, serviert mit Spargelragout und Bratkartoffeln		36.50
Scharfes Thai Chicken Curry (Pouletunterschenkel CH), serviert mit marinierten Tomaten und Sourcream, dazu Reis		32.50
Pouletbruststreifen (CH) an roter Currysauce mit Asia Gemüse und Basmatireis		29.50
Lammracks mit Kräuterkruste überbacken, serviert mit Bratkartoffeln und Broccoli		44.50
Zarte Rindsfiletwürfel (150 gr) an Pommerysenrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli		39.50
Angus Rindsfilet (180gr) mit Sauce Béarnaise, dazu Kartoffelgratin und frischen Spargeln		52.00
In Butter gebratene Kalbsleberli «Veneziana» mit Zwiebeln und Salbei, serviert mit Weissweinsrisotto		41.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, serviert mit Safranrisotto und Gemüse		41.50
Zartes Hirschfilet an Portweinsauce mit Steinpilzen, dazu Spätzli und Gemüse		42.50

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