

vorgereisen / starter

Tagessalat

Salad of the day

9

Tagessuppe

Soup of the day

8.5

Im Bier glasierte Short Ribs
mit Pak Choi Feta Salat und würzigem Apfelmus

*Short ribs in beer glaze,
apple sauce and pak choi feta salad*

19

Polentataler mit fein aufgeschnittenem Wild
und würzigem Pilzragout

Polenta discs with venison and mushroom ragout

17

Swiss Salmon Ceviche

mit Gurkenpickles und Wasabiespuma

*Swiss salmon ceviche
with cucumber pickles and wasabi espuma*

21

vorgereisen / starter

Tagliatelle mit frischem Perigord Trüffel

Tagliatelle with fresh Perigord truffle

24

DORYs Tatar vom St. Petersfisch (CN) mit Sojasauce,
Wasabi und getoastetem Einback

*John Dory tatar (CN) with soy sauce,
wasabi and roasted sweet bread*

18 • 26

Kürbiscarpaccio mit Herbstsalat, mariniertem Feta,
Cassisvinaigrette und gerösteten Kernen

*Pumpkin carpaccio, autumn salad, marinated feta cheese,
black currant vinaigrette and roasted seeds*

14.5

Grob geschnittenes Rindstatar
mit Wachtelei und geröstetem Einback

*Roughly cut beefsteak tatar with quail egg
and roasted sweet bread*

23

hauptgang / main

Tagliatelle mit frischem Perigord Trüffel
Tagliatelle with fresh Perigord truffle

38

Swiss Salmon Teriyaki
mit grünem Gemüse und Kichererbsen
*Swiss salmon teriyaki
with green vegetables and chickpeas*

39

Hanger-Steak mit würziger Kaffee-Pfeffer-Kruste,
Süskartoffelpurée, Belugalinsen
und gebratenem Pak Choi

*Hanger steak with coffee-pepper-crust, sweet potato purée,
beluga lentils and fried pak choi*

42

Gebratener Blumenkohl mit Chimichurri,
Herbstgemüse, Süskartoffelpurée
und karamellisierten Kürbiskernen

*Toasted cauliflower with chimichurri, autumn vegetables,
sweet potato purée and crunchy pumpkin seeds*

28

hauptgang / main

Ganze Dorade (GR)
mit Federkohl, Ackerbohnen, getrockneten Tomaten
und Fächerkartoffeln

*Whole Dorade (GR)
with kale, broad beans, dried tomatos and fan potatoes*

49

Bowl mit Glasnudeln, Brokkoli, Karotten,
mariniertem Tofu, Granatapfel
und cremiger Erdnussauce

*Bowl with glass noodles, broccoli, carrots, tofu, pomegranate
and creamy peanut sauce*

26

mit Fair Trade Crevetten (VN) *with fair trade shrimps (VN)* +9
mit Alpstein Pouletbrust *with Alpstein chicken breast* +7

Knusprig frittiertes Alpstein Poulet
mit Popcorn-Schaum, Wurzelgemüse
und Süssmais Shot

*Crunchy fried chicken with popcorn foam
and sweet corn shot*

38

Zum teilen / to share

Ab 2 Personen • *from 2 to many*

Dry Aged Tomahawk Steak (ca. 1200g)
mit den besten Beilagen und Saucen
die unsere Küche hergibt

*Dry aged Tomahawk Steak (approx. 1200g)
with our chefs favorite sides and sauces*

89 pro Person • *89 per person*

Vegetarische Platte
«Eine kulinarische Reise
durch unsere vegetarischen Gerichte»

*Veggie plate
"A culinary journey through our vegetarian dishes"*

34 pro Person • *34 per person*

Dessert

Hausgemachte Sesamkugeln «Tang Yuan»
in Zitronengras Thai Basilikum Sud
Homemade sesame balls "Tang Yuan"
in lemongrass thai basil brew

15

Warmer Schokoladenkuchen
mit würzigem Schlagrahm, Basilikum Minze Pesto
und Baumnuss Crunch
Warm chocolate cake with spiced cream,
basil mint pesto and walnut crunch

14

Hausgemachter Apfelstrudel
mit warmer Vanillesauce
Homemade apple strudel
with warm vanilla sauce

16

Espresso affogato
Espresso affogato

7.5

Deklaration

Falls nicht anders angegeben, stammen alle unsere Fleisch- und Fischprodukte aus der Schweiz.

Unless indicated otherwise, all our animal products are responsibly, and locally sourced in Switzerland.

Über Allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Our staff is happy to provide you with information on allergens and the handling of allergens in our kitchen.