



CANADIAN WEEKS

CANADIAN STARTERS

Crab Cake Snow Crab Avocado-Mango-Salat Grapefruit Gurken Jalapeno-Schaum Koriander	25
Canadian Sockeye Salmon Tatar & geräuchert Apfel Senf Sellerie Basilikumsorbet Brioche Meerrettich	24
Charred Heritage Beef Carpaccio Kurz angeröstet Granny Smith Senf Feve-Bohnen Maisglace Walnusscrumble	klein 29 gross 39

SALADS

«Canadian» Salad Gemischter Blattsalat Cranberries geröstete Kerne Cranberry-Dressing	14
--	----

CANADIAN SOUPS

Seafood Chowder Jakobsmuscheln Krevetten Kartoffel Erbsen Bottarga	17
Lobster Bisque Morcheln Limette Kräuteröl mit ½ Hummerschwanz	18 29

CANADIAN SIGNATURE DISHES

Bison & Morel 250 g Bison Sirloin Morcheln Bärlauch-Gnocchi Artischocken Zwiebeljus	61
Canadian Surf & Turf 150 g Canadian Heritage Angus Filet & Lobster Tail Bearnaise Sauce grillierter Spargel Bärlauch-Risotto	65

CANADIAN BEEF

Canadian – Tasting Menu «Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede: pro Person je 150 g Bison Sirloin & Canadian Angus Sirloin serviert NYC-Style, inkl. je einer Sauce und einer Beilage nach Wahl, ab 2 Personen pro Person	76
---	----

Canadian Heritage Angus Beef Herkunft: Alberta & BC, Kanada, von zertifizierten Angus-Rindern Speziell: reine Mutterkuhhaltung, ohne Antibiotika, ranch-fed, schöne Marmorierung, feinfaserig, nussig	
Tenderloin / Filet	pro 100 g 34
Sirloin / Entrecôte	pro 100 g (mind. 200 g) 26
Rib-Eye / Hohrücken	pro 100 g (mind. 200 g) 24
Tomahawk-Steak am Knochen	pro 100 g (700g bis 1200 g) 23
Bison Herkunft: Kanada Sehr cholesterinarm, leichte Marmorierung, leicht süssliche Note	
Sirloin / Entrecôte	pro 100 g (mind. 200 g) 26g) 24
Tenderloin / Filet	pro 100 g 30



CANADIAN WEEKS

CANADIAN STARTERS

Crab Cake Snow Crab Avocado-Mango-Salat Grapefruit Gurken Jalapeno-Schaum Koriander	25
Canadian Sockeye Salmon Tatar & geräuchert Apfel Senf Sellerie Basilikumsorbet Brioche Meerrettich	24
Charred Heritage Beef Carpaccio Kurz angeröstet Granny Smith Senf Feve-Bohnen Maisglace Walnusscrumble	klein 29 gross 39

SALADS

«Canadian» Salad Gemischter Blattsalat Cranberries geröstete Kerne Cranberry-Dressing	14
--	----

CANADIAN SOUPS

Seafood Chowder Jakobsmuscheln Krevetten Kartoffel Erbsen Bottarga	17
Lobster Bisque Morcheln Limette Kräuteröl mit ½ Hummerschwanz	18 29

CANADIAN SIGNATURE DISHES

Bison & Morel 250 g Bison Sirloin Morcheln Bärlauch-Gnocchi Artischocken Zwiebeljus	61
Canadian Surf & Turf 150 g Canadian Heritage Angus Filet & Lobster Tail Bearnaise Sauce grillierter Spargel Bärlauch-Risotto	65

CANADIAN BEEF

Canadian – Tasting Menu «Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede: pro Person je 150 g Bison Sirloin & Canadian Angus Sirloin serviert NYC-Style, inkl. je einer Sauce und einer Beilage nach Wahl, ab 2 Personen pro Person	76
---	----

Canadian Heritage Angus Beef Herkunft: Alberta & BC, Kanada, von zertifizierten Angus-Rindern Speziell: reine Mutterkuhhaltung, ohne Antibiotika, ranch-fed, schöne Marmorierung, feinfaserig, nussig	
Tenderloin / Filet	pro 100 g 34
Sirloin / Entrecôte	pro 100 g (mind. 200 g) 26
Rib-Eye / Hohrücken	pro 100 g (mind. 200 g) 24
Tomahawk-Steak am Knochen	pro 100 g (700g bis 1200 g) 23
Bison Herkunft: Kanada Sehr cholesterinarm, leichte Marmorierung, leicht süssliche Note	
Sirloin / Entrecôte	pro 100 g (mind. 200 g) 26g) 24
Tenderloin / Filet	pro 100 g 30

