



CANADIAN WEEKS

CANADIAN STARTERS

Crab Cake

Snow Crab | Avocado-Mango-Salat | Chipotle | Genüschips | Jalapeno-Schaum 26

Canadian Sockeye Salmon

Mariniert | Geräuchert | Caviar | Apfel | Gurke | Basilikumsorbet | Buttermilch 25

Morel & Asparagus

Gefüllte Morcheln | Spargel | Nussbutter | Schalotten | Wachtelei | Erbsen 23

SALADS

«Canadian» Salad

Gemischter Blattsalat | Cranberries | geröstete Kerne | Cranberry-Dressing 16

CANADIAN SOUPS

Seafood Chowder

Jakobsmuscheln | Miesmuscheln | Krevetten 18

Lobster Bisque

Morcheln | Limette | Kräuteröl Mit ½ Hummerschwanz 29

CANADIAN SIGNATURE DISHES

Bison & Mushrooms

150 g Bison Filet | Morcheln | Sellerie | Bärlauchrisotto | Spargel 61

Canadian Surf & Turf

150 g Canadian Heritage Angus Filet & Snow Crab
Bearnaise Sauce | Grillierter Spargel | Bärlauchrisotto 66

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)	27
Rib-Eye / Hohrücken	pro 100 g (mind. 200 g)	25
Tomahawk-Steak am Knochen	pro 100 g (700g bis 1200 g)	24

Bison

Herkunft: Kanada/USA. Sehr cholesterinarm, leichte Marmorierung, leicht süssliche Note

Tenderloin / Filet	pro 100 g	33
Sirloin / Entrecôte	pro 100 g (mind. 200 g)	27