



WINTER CLASSICS

STARTERS

Lamb's Lettuce

Nüsslersalat French-Dressing Croûtons Speck	15
mit Riesenkrevetten	22

Mussels & Fries | Moules et frites

Miesmuscheln Aioli Knoblauchtost Fries	Vorspeise Portion	22
	Hauptgang Portion	35

Tatar & Marrow Bone

Tatar vom Rind überbackener Markknochen Trüffel-Vinaigrette Brioche	26
--	----

Goat Cheese & Pear

Lauwarmer Ziegenkäse Rotweibirne Waldhonig Thymian Speck-Crumble	19
---	----

SOUPS

Pumpkin Cream Soup

Butternusskürbis Haselnüsse Kartoffeln	15
--	----

MAINS

Duet of Swiss Black Angus Beef

Filetmedaillon 120g Ragout geschmort Steinpilze Marsala Quarkspätzli Rotkraut	52
--	----

Tagliatelle al Tartufo

Hausgemachte Tagliatelle Parmesan-Trüffelsauce Eigelb schwarzer Trüffel	Vorspeise	25
	Hauptgang	35

Venison Entrecôte

Hirsch-Entrecôte Aprikosen-Thymiankruste Feigensauce Quarkspätzli Rotkraut Champignons	42
---	----

WAGYU - BEEF

Wagyu – die Königin aller Rinderrassen aus Japan. Für Sie aus dem Ursprungsland Japan und aus Chile. Sie ordern Ihr Wunschgewicht, empfohlene Garstufe; «rare»

Miyazaki Wagyu

Japan, Präfektur Miyazaki	10g	10
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9		

Mollendo Wagyu

Chile, Entrecôte, 8+	10g	5
----------------------	-----	---

Wagyu Tasting Menu

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede: 50g Miyazaki Wagyu & 50g Mollendo Wagyu, «rare» grilliert, tranchiert, Fleur de Sel. Beilagen à la carte nach Wahl	60
---	----

Tipp: gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch, zum Beispiel als Vorspeise oder Zwischengang...