

WINTER CLASSICS

STARTERS

Lamb's Lettuce

Nüsslersalat | French-Dressing | Croûtons | Speck

mit Riesenkrevetten
15
22

Mussels & Fries | Moules et frites

Miesmuscheln | Aioli | Knoblauchtoast | Fries

Vorspeise Portion
22
Hauptgang Portion
35

Tatar & Marrow Bone

Tatar vom Rind | überbackener Markknochen
Trüffel-Vinaigrette | Brioche

26

Goat Cheese & Pear

Lauwarmer Ziegenkäse | Rotweinbirne | 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
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9

10g 10

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...