



CANADIAN WEEKS

CANADIAN STARTERS

Crab Cake

Snow Crab | Avocado-Mango-Salat | Grapefruit
Kräutersalat | Jalapeno-Schaum 26

Canadian Sockeye Salmon

Randen | Senf | Gurkensorbet | Meerrettich
Granny Smith | kandierter Speck | Brioche 27

Bison Carpaccio

Kaltgeräuchert | Shimeji-Pilze | Cranberry-Senf klein 29
Walnüsse | gepickelter Kürbis | Quittensorbet | Brioche gross 39

SALADS

«Canadian» Salad

Gemischter Blattsalat | Cranberries | geröstete Kerne
Cranberry-Dressing 16

CANADIAN SOUPS

Seafood Chowder

Jakobsmuscheln | Miesmuscheln | Krevetten 18

CANADIAN SIGNATURE DISHES

Bison & Mushrooms

150 g Bison Filet | Speckwürfel
Steinpilz-Gnocchi | Artischocken | Champignons 61

Canadian Surf & Turf

150 g Canadian Heritage Filet & ½ Hummerschwanz
Bearnaise Sauce | Spinat | Limetten-Risotto 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
Rib-Eye / Hohrücken	pro 100 g (mind. 200 g)	25

