



## CANADIAN WEEKS

### CANADIAN STARTERS

<b>Maple glazed Pork Belly</b> Schweinebauch   Ahornsirup-Soya-Glasur   Morcheln   Karotten Spargel   Erbsen   Kartoffel	21
<b>Crab Cake</b> Snow Crab   Avocado-Mango-Salat   Grapefruit Compressed Gurken   Jalapeno-Schaum	25
<b>Canadian Sockeye Salmon</b> Duo vom Kanadischen Sockeye Wildlachs Ceviche & geräuchert   Apfel   Senf   Limonensorbet   Brioche	24
<b>Charred Heritage Beef Carpaccio</b> Kurz angeröstet   Granny Smith   Senf   Pilze Feve-Bohnen   Maisglace   Walnusscrumble	klein 29 gross 39

### SALADS

<b>Canadian Salad</b> Gemischter Blattsalat   Cranberries   geröstete Kernen Cranberry-Dressing	16
---	----

### CANADIAN SOUPS

<b>Seafood Chowder</b> Jakobsmuscheln   Kartoffel   Bottarga	17
<b>Lobster Bisque</b> Morcheln   Limette   Kräuteröl mit ½ Hummerschwanz	18 29

### CANADIAN SIGNATURE DISHES

<b>Steak &amp; Onion</b> 150 g Canadian Heritage Angus Filet   Zwiebel-Variation Walnuss   Corn Gratin   Spargel	58
<b>Canadian Surf &amp; Turf</b> 150 g Canadian Heritage Angus Filet & grillierte Black Tiger Crevette Bearnaise Sauce   sautierter Spinat   Bärlauchrisotto	68

### CANADIAN BEEF

<b>Canadian – Tasting Menu</b> «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
--	----

<b>Canadian Heritage Angus Beef</b> 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

<b>Bison</b> Herkunft: Kanada Sehr cholesterinarm, leichte Marmorierung, leicht süssliche Note	
Sirloin / Entrecôte	pro 100 g (mind. 200 g) 26
Rib-Eye / Hohrücken	pro 100 g (mind. 200 g) 24



## CANADIAN WEEKS

### CANADIAN STARTERS

<b>Maple glazed Pork Belly</b> Schweinebauch   Ahornsirup-Soya-Glasur   Morcheln   Karotten Spargel   Erbsen   Kartoffel	21
<b>Crab Cake</b> Snow Crab   Avocado-Mango-Salat   Grapefruit Compressed Gurken   Jalapeno-Schaum	25
<b>Canadian Sockeye Salmon</b> Duo vom Kanadischen Sockeye Wildlachs Ceviche & geräuchert   Apfel   Senf   Limonensorbet   Brioche	24
<b>Charred Heritage Beef Carpaccio</b> Kurz angeröstet   Granny Smith   Senf   Pilze Feve-Bohnen   Maisglace   Walnusscrumble	klein 29 gross 39

### SALADS

<b>«Canadian» Salad</b> Gemischter Blattsalat   Cranberries   geröstete Kernen Cranberry-Dressing	16
---	----

### CANADIAN SOUPS

<b>Seafood Chowder</b> Jakobsmuscheln   Kartoffel   Bottarga	17
<b>Lobster Bisque</b> Morcheln   Limette   Kräuteröl mit ½ Hummerschwanz	18 29

### CANADIAN SIGNATURE DISHES

<b>Steak &amp; Onion</b> 150 g Canadian Heritage Angus Filet   Zwiebel-Variation Walnuss   Corn Gratin   Spargel	58
<b>Canadian Surf &amp; Turf</b> 150 g Canadian Heritage Angus Filet & grillierte Black Tiger Crevette Bearnaise Sauce   sautierter Spinat   Bärlauchrisotto	68

### CANADIAN BEEF

<b>Canadian – Tasting Menu</b> «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
--	----

<b>Canadian Heritage Angus Beef</b> 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

<b>Bison</b> Herkunft: Kanada Sehr cholesterinarm, leichte Marmorierung, leicht süssliche Note	
Sirloin / Entrecôte	pro 100 g (mind. 200 g) 26
Rib-Eye / Hohrücken	pro 100 g (mind. 200 g) 24



## BEER

<b>Molson Canadian Lager</b> Kanadas bekanntestes Bier	33 cl	6.5
<b>Moosehead Lager</b> Saint John, New Brunswick, Kanada	35 cl	6.5

## COCKTAILS

<b>Mountie Mule (Apero)</b> Maple Whiskey Lime Juice   Ginger Beer		16
<b>Canadian Bison (Appetizer)</b> Crystal Head Vodka Maple whiskey   Cranberry Juice		16
<b>Bloody Caesar (Appetizer)</b> Crystal Head Vodka Clamato Juice   Celery Stalks		16
<b>Vancouver meets Manhattan (Tasting Menu)</b> Canadian Club Red Vermouth   Angostura		16
<b>Maple Martini (Dessert)</b> Crystal Head Vodka Maple cream   Espresso		17

## WHITE WINE

<b>Reserve Pinot Gris Organic</b> Pinot Gris, 2022	100 ml	8
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	56
<b>Jackson Triggs Reserve Sauvignon Blanc</b> Sauvignon Blanc, 2020		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	59

## RED WINE

<b>Jost Vineyards – 4 Skins</b> Castel, Marechal Foch, Leon Millot,	100 ml	9.5
Lucie Kuhlmann, Malagash Region, Nova Scotia	750 ml	69
<b>Mission Hill Merlot Reserve</b> Merlot, 2016		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	70
<b>Culmina Hypothesis</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, 2013	100 ml	13
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	92
<b>Nk'Mip Qwam Qwmt</b> Cabernet Sauvignon, 2018		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	94
<b>Laughing Stock Portfolio</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,		
Malbec, Petit Verdot, 2018		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	99

## GIN

<b>Artisanal Dry Gin 43.5°</b> Aroma: Orange-, Zitronen- und Limettenzesten, Koriander	4 cl	16
---	------	----

## WHISKY

<b>Canadian Club 40°</b>	4 cl	11
<b>Courer de Bois Maple Whisky 31.7°</b>	4 cl	15
<b>Courer de Bois Maple Cream 31.7°</b>	4 cl	15
<b>Canadian Shield 43.2°</b>	4 cl	16
<b>Wayne Gretzky Red Cask 40°</b>	4 cl	16
<b>Wayne Gretzky Ice Cask 41.5°</b>	4 cl	18

## BEER

<b>Molson Canadian Lager</b> Kanadas bekanntestes Bier	33 cl	6.5
<b>Moosehead Lager</b> Saint John, New Brunswick, Kanada	35 cl	6.5

## COCKTAILS

<b>Mountie Mule (Apero)</b> Maple Whiskey Lime Juice   Ginger Beer		16
<b>Canadian Bison (Appetizer)</b> Crystal Head Vodka Maple whiskey   Cranberry Juice		16
<b>Bloody Caesar (Appetizer)</b> Crystal Head Vodka Clamato Juice   Celery Stalks		16
<b>Vancouver meets Manhattan (Tasting Menu)</b> Canadian Club Red Vermouth   Angostura		16
<b>Maple Martini (Dessert)</b> Crystal Head Vodka Maple cream   Espresso		17

## WHITE WINE

<b>Reserve Pinot Gris Organic</b> Pinot Gris, 2022	100 ml	8
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	56
<b>Jackson Triggs Reserve Sauvignon Blanc</b> Sauvignon Blanc, 2020	100ml	8.5
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	59

## RED WINE

<b>Jost Vineyards – 4 Skins</b> Castel, Marechal Foch, Leon Millot,	100 ml	9.5
Lucie Kuhlmann, Malagash Region, Nova Scotia	750 ml	69
<b>Mission Hill Merlot Reserve</b> Merlot, 2016		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	70
<b>Culmina Hypothesis</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, 2013	100 ml	13
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	92
<b>Nk'Mip Qwam Qwmt</b> Cabernet Sauvignon, 2018		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	94
<b>Laughing Stock Portfolio</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,		
Malbec, Petit Verdot, 2018		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	99

## GIN

<b>Artisanal Dry Gin 43.5°</b> Aroma: Orange-, Zitronen- und Limettenzesten, Koriander	4 cl	16
---	------	----

## WHISKY

<b>Canadian Club 40°</b>	4 cl	11
<b>Courer de Bois Maple Whisky 31.7°</b>	4 cl	15
<b>Courer de Bois Maple Cream 31.7°</b>	4 cl	15
<b>Canadian Shield 43.2°</b>	4 cl	16
<b>Wayne Gretzky Red Cask 40°</b>	4 cl	16
<b>Wayne Gretzky Ice Cask 41.5°</b>	4 cl	18

