

Les entrées et les potages

Salade mêlée	CHF. 12.50
Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Tomaten	
Salade de doucette œuf et lardons	CHF. 13.50
Nüsslersalat mit Ei und Speck	
Moscardini al vino rosso	CHF. 20.50
Im Rotwein geschmorte Kleine Tintenfische	
Escargot de bourgogne	CHF. 16.50
Burgunderschnecken mit Kräuterbutter gratiniert	
Salade d'artichauts et crevettes géantes	CHF. 24.50
Lauwarmer Artischocken-Crevettensalat	
Friands au foie gras	CHF. 26.50
Warme Entenleber im Blätterteigmantel	
Crème de potíron	CHF. 12.50
Kürbiscremesuppe	
Soupe de poisson en croûte	CHF. 19.50
Fischsuppe an Safran mit Blätterteighaube	
Bisque d'homard	CHF. 16.50
Hummerbisque	

Les pâtes

Spaghetti aglio, olio e peperoncini	CHF. 17.50 / 22.50
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	
Penne all'arrabiata	CHF. 17.50 / 22.50
Penne an Tomatensauce mit Basilikum und Peperoncini	
Penne alla fiamma	CHF. 27.50 / 32.50
Penne mit Entrecôtestreifen an Stroganoffsauce	
Tagliatelle ai gamberoni	CHF. 22.50 / 27.50
Tagliatelle mit Riesengarnelen an Tomaten-Rahmsauce	
Cappelletti di formaggio al burro e salvia	CHF. 22.50 / 27.50
Mit Käse gefüllte Ravioli an Salbei und Butter	
Spaghetti marinara	CHF. 24.50 / 29.50
Spaghetti mit Fisch und Garnelen an leicht pikanter Tomatensauce	
Penne prosciutto e funghi	CHF. 22.50 / 27.50
Penne mit Schinken und Champignons an Tomatenrahmsauce	
Crespelle alla fiorentina	CHF. 22.50 / 27.50
Crepe mit Ricotta- Spinatfüllung überbacken	

Les viandes

Paillard de veau au citron	CHF. 30.50 / 36.50
Hauchdünn geklopftes Kalbsschnitzel mit Zitrone	
US-Entrecôte de boeuf grillé	CHF. 37.50 / 45.50
US-Rindsentrecôte an hausgemachter Kräuterbutter	
Escalope de veau viennoise	CHF. 35.50 / 41.50
Paniertes Kalbsschnitzel nach Wiener Art	
Emincé de veau à la crème	CHF. 32.50 / 38.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen an Kräuterrahmsauce	
Cœur de filet de boeuf (Foyle, Irland)	CHF. 46.50 / 54.50
Irishes Black Angusfilet an Morchelsauce	
Tournedos Rossini (Foyle, Irland)	CHF. 50.00 / 60.00
Rindsfilet mit gebratener Entenleber an Portweinsauce	
Bœuf braisé	CHF. 28.50 / 34.50
Suure Mocke mit Kartoffelstock	
Bœuf bouilli Vinaigrette	CHF. 28.50 / 34.50
Warmes Siedfleisch mit Vinaigrette	

Les poissons et les crustacés

Filets de perches meunières	CHF. 30.50 / 36.50
Eglifilet Müllerinnen Art	
Gamberoni all'amalfitana	CHF. 32.50 / 38.50
Marinierte Riesencrevetten vom Grill	
Grillade de poissons de mer	CHF. 37.50 / 45.50
Meeresfische und Krustentier Symphonie vom Grill	
Filet de loup de mer au beurre blanc	CHF. 35.50 / 40.50
Wolfsbarschfilet an reduzierter Weissweinsauce	
Cacciucco alla livornese	CHF. 37.50 / 45.50
Pochierte Meerfische an leicht pikanter Tomatensauce	
Filet d'omble-chevalier au safran	CHF. 29.50 / 36.50
Saiblingsfilet an Safransauce	
Filet de sandre au Prosecco	CHF. 28.50 / 35.50
Zanderfilet an Proseccosauce	

Pour nos petits Clients

Escalope de veau viennoise CHF. 18.50

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Allumettes und Gemüse

Penne prosciutto e funghi CHF. 16.50

Penne mit Schinken-Champignons an Tomatenrahmsauce

Penne Napoli CHF. 12.50

Penne an Tomatensauce

Filet de loup de mer mediterrannée CHF. 18.50

Wolfsbarschfilet an Tomaten Vinaigrette

Unsere Fleisch- und Fischgerichte werden
mit Gemüse Garnitur
und Beilage nach Wahl serviert:

Pommes Allumettes, Reis, Salzkartoffeln, oder Tagliatelle.

Fleischdeklaration:

Rindsentrecôte	-USA
Rindsfilet Black Angus Beef	-Irland
Kalbseckstück Swiss Premium (CO ₂ neutral)	-Schweiz
Geflügel	-Frankreich / Schweiz
Lammfleisch	-Neuseeland

Fischdeklaration:

Egli	-Estland
Zander	-Estland
Saibling	-Deutschland
Felchen	-Schweiz/Island
Krevetten Black Tiger / Bärenkrebse	-Bianchi Bio Zucht, Vietnam
Wolfsbarsch	-Mittelmeer, Frankreich
Steinbutt	-Spanien
Rotbarsch	-Nordsee



Bianchi, unser Fischhändler ist mit dem WWF und dem MSC Weltweit engagiert für die Erhaltung des Fischbestandes.

Alle Preise inkl. 8% MwSt