

Les entrées et les potages

Salade mêlée	CHF. 12.50
Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Tomaten	
Salade de tomates au basilic	CHF. 13.50
Tomatensalat mit Basilikum und Frühlingszwiebeln	
Carpaccio de filet de boeuf	CHF. 29.50
Rindsfiletcarpaccio mit Belperknolle	
Salade d'artichauts et crevettes géantes	CHF. 24.50
Lauwarmer Artischocken-Crevettensalat	
Saumon gravé sur salade	CHF. 22.50
Gravé Lachs auf Salat mit Meerrettichschaum	
Terrine de foie gras avec toast	CHF. 26.50
Entenleber Terrine an Weinconfiture mit Toast	
Crème de légumes au curry	CHF. 11.50
Gemüsecurrysuppe	
Gazpacho	CHF. 13.50
Leicht pikante Gurken-Peperoni-Tomaten Kaltschale	
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'arrabbiata	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 Riesencrevetten an Tomaten-Rahmsauce	
Tagliatelle alla mediterranea	CHF. 19.50 / 24.50
Tagliatelle mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	
Spaghetti alla marinara	CHF. 24.50 / 29.50
Spaghetti mit Fisch und Crevetten an leicht pikanter Tomatensauce	
Spaghetti alla Bottarga	CHF. 22.50 / 27.50
Spaghetti mit Meeräscheneier an Olivenöl	
Cappelletti di formaggio al burro e salvia	CHF. 22.50 / 27.50
Mit Käse gefüllte Ravioli an Salbei und Butter	

Les viandes

Paillard de veau au citron Hauchdünn geklopftes Kalbsschnitzel mit Zitrone	CHF. 30.50 / 36.50
US-Entrecôte de bœuf grillé US-Rindsentrecôte an hausgemachter Kräuterbutter	CHF. 37.50 / 43.50
Escalope de veau viennoise Paniertes Kalbsschnitzel nach Wiener Art	CHF. 35.50 / 41.50
Emincé de veau à la crème Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen an Kräuterrahmsauce	CHF. 32.50 / 38.50
Cœur de filet de bœuf (Foyle, Irland) Irisches Black Angusfilet an Morchelsauce	CHF. 46.50 / 54.50
Vitello Tonnato Hauchdünne Kalbstranchen an Thunfischsauce	CHF. 27.50 / 36.50
Steak Tartare avec toast et beurre Steak Tatar mit Toast und Butter	CHF. 27.50 / 33.50
Roastbeef froid sauce tartare Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce	CHF. 30.50 / 36.50

Les poissons et les crustacés

Filets de perches meunières Eglifilet Müllerinnen Art	CHF. 30.50 / 36.50
Gamberoni all'amalfitana Marinierte Riesencrevetten vom Grill	CHF. 32.50 / 38.50
Grillade de poissons de mer Meerfische und Krustentier Symphonie vom Grill	CHF. 37.50 / 45.50
Filet de loup de mer au beurre blanc Wolfsbarschfilet an reduzierter Weissweinsauce	CHF. 35.50 / 40.50
South African Rocklobster Südafrikanische Langustenschwänze vom Grill	CHF. 50.00 / 60.00
Filet d'omble-chevalier au safran Saiblingsfilet an Safransauce	CHF. 29.50 / 35.50
Filet de sandre au Prosecco Zanderfilet an Proseccosauce	CHF. 28.50 / 35.50

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 méditerranée 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 / Ungarn
Lammfleisch	-Neuseeland

Fischdeklaration:

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



BIANCHI
SEA WEALTH
STANDARD.

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

Alle Preise inkl. 8% MwSt.