

Entrées

Salade mêlée	CHF. 12.50
Gemischter Salat mit Gemüsestreifen	
Salade de tomates au basilic	CHF. 13.50
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	
Carpaccio de filet de boeuf	CHF. 29.50
Rindsfiletcarpaccio mit Parmesansplitter	
Salade d'artichauts et crevettes géantes	CHF. 24.50
Lauwarmer Artischocken-Crevettensalat	
Terrine de foie gras avec Toast	CHF. 26.50
Entenleber Terrine an Weinconfiture mit Toast	

Potages

Crème de légumes au curry	CHF. 13.50
Gemüsecurrysuppe	
Bisque d'homard	CHF. 16.50
Hummerbisque	
Gazpacho	CHF. 13.50
Leicht pikante Gurken-Peperoni-Tomaten Kaltschale	

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 al pesto CHF. 19.50 / 24.50

Penne an Basilikumpesto mit Cherrytomaten

Tagliatelle ai gamberoni CHF. 22.50 / 27.50

Tagliatelle mit Riesencrevetten an Tomaten-Rahmsauce

Spaghetti alla marinara CHF. 24.50 / 29.50

Spaghetti mit Fisch und Crevetten an leicht pikanter Tomatensauce

Tagliatelle alla mediterranea CHF. 19.50 / 24.50

Tagliatelle mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch

Les viandes

Paillard de veau au citron	CHF. 30.50 / 36.50
Hauchdünn geklopftes Kalbspaillard mit Zitronenschnitz	
Escalope de veau viennoise	CHF. 35.50 / 41.50
Paniertes Kalbsschnitzel nach Wiener Art	
Émincé de veau à la crème	CHF. 32.50 / 38.50
Kalbsgeschnetztes mit Pilzen an Kräuterrahmsauce	
Cœur de filet de bœuf (Foyle, Irland)	CHF. 46.50 / 54.50
Irisches Black Angusfilet an Morchelsauce	
US-Entrecôte de bœuf grillé	CHF. 39.50 / 45.50
US-Rindsentrecôte an hausgemachter Kräuterbutter	
Steak Tartare avec toast et beurre	CHF. 28.50 / 34.50
Steak Tatar mit Toast und Butter	
Suprême de poulet sûr salade	CHF. 22.50 / 26.50
Gebratenes Pouletbrüstchen auf Salat	

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. 34.50 / 39.50
Grillade de poissons de mer Meeresfische und Krustentier Symphonie vom Grill	CHF. 38.50 / 45.50
Filet de loup de mer au beurre blanc Wolfsbarschfilet an reduzierter Weissweinsauce	CHF. 34.50 / 40.50
Filetti di Triglie alla livornese In leicht pikanter Tomatensauce geschmorte Rotbarbenfilet	CHF. 32.50 / 38.50
Filet d'omble-chevalier au safran Saiblingsfilet an Safransauce	CHF. 30.50 / 36.50
Filet de sandre au Prosecco Zanderfilet an Proseccosauce	CHF. 30.50 / 36.50

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,
Kartoffelstock oder Tagliatelle.

Fleischdeklaration:

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

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

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

