

## Entrées

Salade mêlée Gemischter Salat mit Gemüsestreifen	CHF. 12.50
Salade de tomates au basilic Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	CHF. 13.50
Carpaccio de filet de boeuf Rindsfiletcarpaccio mit Parmesansplitter	CHF. 29.50
Salade d'artichauts et crevettes géantes Lauwarmer Artischocken-Crevettensalat	CHF. 24.50
Aspic de poisson Meerfische mit Gelee überzogen	CHF. 19.50

## Potages

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

# Les pâtes

Spaghetti aglio, olio e peperoncini Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	CHF. 17.50 / 22.50
Penne all'arrabbiata Penne an Tomatensauce mit Basilikum und Peperoncini	CHF. 17.50 / 22.50
Penne alla fiamma Penne mit Entrecôtestreifen an Stroganoffsauce	CHF. 27.50 / 32.50
Tagliatelle al pesto e gamberoni Tagliatelle mit Riesencrevetten an Pestosauce	CHF. 22.50 / 27.50
Spaghetti alla marinara Spaghetti mit Fisch und Crevetten an leicht pikanter Tomatensauce	CHF. 24.50 / 29.50
Tagliatelle alla mediterranea Tagliatelle mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	CHF. 19.50 / 24.50
Spaghetti alla Bottarga di Muggine Spaghetti mit Meeräschenkaviar	CHF. 22.50 / 27.50

# Les viandes

Paillard de veau au citron Hauchdünn geklopftes Kalbspaillard mit Zitronenschnitz	CHF. 30.50 / 36.50
Escalope de veau viennoise Paniertes Kalbsschnitzel nach Wiener Art	CHF. 35.50 / 41.50
Émincé de veau à la crème Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen an Kräuterrahmsauce	CHF. 32.50 / 38.50
Cœur de filet de bœuf (Foyle, Irland) Irishes Black Angusfilet an Morchelsauce	CHF. 46.50 / 54.50
US-Entrecôte de bœuf grillé US-Rindsentrecôte an hausgemachter Kräuterbutter	CHF. 39.50 / 45.50
Steak Tartare avec toast et beurre Steak Tatar mit Toast und Butter	CHF. 28.50 / 34.50
Magret de canard au miel Zart gebratenes Entenbrüstchen an Honigsauce	CHF. 34.50

# 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. 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
Grillade de crustacés Variationen von Krustentieren vom Grill	CHF. 39.50 / 47.50
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
Rouget barbet à la marseillaise Rotbarbenfilet nach Art von Marseille	CHF. 28.50 / 34.50

# 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 mediterranée 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 <sub>2</sub> 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.

