

Les entrées et les potages

Salade mêlée Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Tomaten	CHF. 13.00
Salade de doucette œuf et lardons Nüsslersalat mit Ei und Speck	CHF. 14.00
Escargot de bourgogne Burgunderschnecken mit Kräuterbutter gratiniert	CHF. 17.50
Friands au foie gras Gebratene Entenleber im Blätterteigmantel	CHF. 28.00
Salade d'artichauts et crevettes géantes Lauwarmer Artischocken-Crevettensalat	CHF. 26.00
Crème de légumes au curry Gemüsecurrysuppe	CHF. 14.00
Soupe de poissons en croûte Fischsuppe an Safran mit Blätterteighaube überbacken	CHF. 20.50
Bisque d'homard Hummerbisque	CHF. 17.00

Les pâtes

Culurgionis di nonna Luisa Sardische Teigtaschen mit Kartoffel-Käsefüllung	CHF. 23.50 / 29.00
Penne all'arrabbiata Penne an Tomatensauce mit Basilikum und Peperoncini	CHF. 18.50 / 24.00
Spaghetti aglio, olio e peperoncini Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	CHF. 18.50 / 24.00
Tagliatelle ai gamberoni Tagliatelle mit Riesencrevetten an Tomaten-Rahmsauce	CHF. 23.50 / 29.00
Spaghetti alla marinara Spaghetti mit Fisch und Crevetten an leicht pikanter Tomatensauce	CHF. 25.50 / 31.00
Penne alla fiamma Penne mit Entrecôtestreifen an Stroganoffsauce	CHF. 28.50 / 34.00
Crespelle alla fiorentina Crepe mit Ricotta- Spinatfüllung überbacken	CHF. 23.50 / 29.00

Les viandes

Paillard de veau au citron	CHF. 31.50 / 37.50
Hauchdünn geklopftes Kalbspaillard mit Zitronenschnitz	
US-Entrecôte de boeuf grillé	CHF. 40.50 / 46.50
US-Rindsentrecôte an hausgemachter Kräuterbutter	
Escalope de veau viennoise	CHF. 36.50 / 42.50
Paniertes Kalbsschnitzel nach Wiener Art	
Emincé de veau à la crème	CHF. 33.50 / 39.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen an Kräuterrahmsauce	
Cœur de filet de boeuf (Foyle, Irland)	CHF. 49.50 / 55.50
Irishes Black Angusfilet an Morchelsauce	
Tournedos Rossini (Foyle, Irland)	CHF. 54.00 / 60.00
Irishes Black Angusfilet mit gebratener Entenleber an Portweinsauce	
Boeuf braisé	CHF. 30.50 / 36.50
Suure Mocke mit Kartoffelstock	
Bouilli de boeuf à la vinaigrette	CHF. 30.50 / 36.50
Siedfleisch mit Vinaigrette und Salzkartoffeln	

Les poissons et les crustacés

Filets de perches meunières Eglifilet Müllerinnen Art	CHF. 31.50 / 37.50
Gamberoni all'amalfitana Marinierte Riesencrevetten vom Grill	CHF. 34.50 / 40.50
Grillade de poissons de mer Meeresfische und Krustentier Symphonie vom Grill	CHF. 40.50 / 46.50
Filet de loup de mer au beurre blanc Wolfsbarschfilet an reduzierter Weissweinsauce	CHF. 35.50 / 41.50
Cacciucco alla livornese Pochierte Meerfische an leicht pikanter Tomatensauce	CHF. 40.50 / 46.50
Filet d'omble-chevalier au safran Saiblingsfilet an Safransauce	CHF. 32.50 / 37.50
Filet de sandre au Prosecco Zanderfilet an Proseccosauce	CHF. 32.50 / 37.50

Pour nos petits Clients

Escalope de veau viennoise CHF. 19.50

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. 19.50

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.

