



Hausgemachte Hummerbisque

mit Jakobsmuschel, Korallenchip und Estragon
27.-

Badischer Spargel

an Nussbutter-Hollandaise
Morcheln und Bärlauch-Crouçons
23.-

Handgeschnittenes Tatar

Handgeschnittenes Schweizer Rindstatar
eingelegte Zwiebeln, Essiggurken, Senfkörner und Eigelbcrème
80g 29.- | 130g 49.-

Fritierter Pulpo

an Basilikum-Aioli
Artischockencreme und Chorizochip
26.-



Entrecôte Café de Paris

Schweizer Rindsentrecôte 8 Wochen gereift
serviert mit Pommes allumettes oder Badischen Spargeln +9.-

140g – 49.-
200g – 63.-
300g – 89.-

Sauce supplement +3.-



Seeteufel

“En Papilote”
mit Perlgrauen-Risotto, Tomaten, grünen Spargeln und Oliven
52.-

Entenbrust

rosa gebraten, an Langkornpfefferjus
mit Pommes Dauphine, Mangold und Rhabarber
52.-

Hausgemachte Ravioli

Zitronen-Ricotta-Füllung
Belperknohle und geschmorte Schalotten
45.-

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergene und Intoleranzen auslösen können.
Rind: CH | Ente: F | Seeteufel: IS | Pulpo: MA

