

Hausgemachte Hummerbisque

mit Jakobsmuschel, Korallenchip und Estragon
27.-

Gebratener Lauch

an Emmentaler-Sauce
knuspriger Rollgerste und rosa Pfeffer
23.-

Handgeschnittenes Tatar

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

Geräucherter Heilbutt

an Topinamburcrème
mit Portulak und Granatapfelkernen
26.-

Entrecôte Café de Paris

Schweizer Rindsentrecôte 8 Wochen gereift
serviert mit Pommes allumettes oder glasiertem Wurzelgemüse

140g – 49.-
200g – 63.-
300g – 89.-

Sauce supplement +3.-

Lachspilet

“En Papilote”
mit Oliven-Kartoffel-Mousseline, geröstetem Fenchel und Blutorangenfilets
52.-

Lammhaxe

geschmort, an Thymiansauce mit Polentakrokettchen
Selleriepüree und Wilder Rosenkohl
52.-

Ganze Artischocke

an Sauce Ravigote
pochiertes Ei, Quinoa und Aioli
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 | Lamm: NZ | Lachs: NO | Heilbutt: NL