

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 14.00
Kiwi Coulis, Gewürze, Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
Épices, coulis Kiwis, glace du moment

Zitrone-Mascarpone-Creme 12.00
Orange, Löffelbiskuit
Crème de Mascarpone, citron
Biscuit cuillère à l'orange

Apfelkuchen 13.00
gesalzener Butterkaramell, Vanille Glace
Tarte aux pomme, caramel au beurre salé, glace vanille

Glace / Sorbet 4.50
mit Rahm / avec chantilly +1.00

Fleischdeklaration

Rindfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Lamm:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Forelle:	Schweiz
Lachs:	Schweiz
Felchen:	Schweiz



Für Informationen über Allergene in unseren Gerichten / Speisen /
Lebensmittel fragen Sie unser Personal.
Es gibt Ihnen gerne Auskunft darüber.

alle Preise in CHF und inkl. 7,7 % MwSt.

Über den Mittag verwöhnen wir Sie mit einer
kleinen feinen Mittagskarte

Dienstag 11. Januar bis
Freitag 14. Januar

Restaurant / Take Away

Mini Salat mit Kernen 5.00 / 4.00

Mini Suppe mit Kernen 6.00 / 5.00

Schweinsrouladen 19.00 / 17.00
Getrocknete Feigen, Baumnüsse
Portweinsauce, Pastinaken Püree, Bio Saison Gemüse

Blätterteigtasche mit Käse 17.00 / 15.00
Honigsauce, Pastinaken Püree, Bio Saison Gemüse

Panierter Poulet Burger 26.00 / 23.00
Tartarsauce, Birnenkompott, frittierte Zwiebeln, Buns
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Vegi Burger 26.00 / 23.00
Pastinaken-Galette, Halloumi
Tartarsauce, frittierte Zwiebeln, Buns
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Unser Tatar servieren wir mit gebratenen Kartoffeln geröstetem Baguette und gesalzener Butter
Nos tartares sont servis avec pommes de terre sautées, baguette grillée et beurre salé.

Rindstatar/ Tartares de bœuf

Unsere Tatar aus Schweizer Rindfleisch
Nos tartares de viande de bœuf suisse

Klassisch 35.00

Kapern, Cornichons, Senf, Ketchup
Worcestershire-Sauce, Schalotten, Wachtelei
Câpres, cornichons, moutarde, ketchup
sauce Worcestershire, échalotes, œuf de caille

Trüffel 38.00

Klassische Mischung mit Trüffelöl, Trüffel Späne und Parmesan
Mélange classique avec huile de truffe, copeaux de truffe et parmesan

Edinburgh 38.00

Klassische Mischung mit schottischem Whisky
Mélange classique avec whisky écossais

Paris 35.00

Camembert, Petersilie, Knoblauch, Schalotten
Cornichons, Brotcroûtons
Camembert, persil, ail, échalotes, cornichons, croûtons de pain

Bern 35.00

Belperknolle-Käse, Senf, geschmorter Kabis, gegrillter Speck
Fromage Belperknolle, moutarde, chou braisé, lard grillé

Maghreb 35.00

Orientalische Gewürzmischung, Arganöl, Harissa
Zitrone, Mandel, Minze

Mélange d'épices orientales, huile d'argan, harissa, citron jaune
amandes, menthe

Tatar des Augenblicks 38.00

Tartar du moment

Rom 36.00

Kapern, Coulis aus getrockneten Tomaten, Basilikum
Rohschinken, Pinienkerne, Rucola-Pesto
Câpres, coulis de tomate séchée, basilic, jambon cru
pignons, pesto de roquette

Tokyo 35.00

Sojasauce, Sesamöl, Sesam, Schalotten, Wasabi
Sauce soja, huile de sésame, graines de sésame, échalotes, wasabi

Bangkok 35.00

Rotes Curry, Schalotten, Kokosmilch, Zitronengras,
Koriander, Cashewnüsse, Ingwer, gerösteter Knoblauch
Curry rouge, échalotes, lait de coco, citronnelle, coriandre,
noix de cajou, gingembre, ail grillé

Fischtatar/ Tartares de poissons

Wikinger 34.00

Lachs, nordische Gewürze, Zitronensaft
Paranüsse, Preiselbeerkonfitüre
Saumon, épices boréales, jus de citron
noix de pécan, confiture d'airelle

Ganz einfach 34.00

Lachs, Limettensaft, Schalotte, Cayennepfeffer
Sauerrahm mit Schnittlauch
Saumon, jus de citron vert, échalote, poivre de Cayenne
Crème acidulée à la ciboulett

Vegitatar/ Tartares végétariens

Vegi Tatar des Augenblicks 26.00
lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach