



SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Beginnen Sie mit einem feinen Salat.....

Mediterraner Pulposalat	25.50
zarter Tintenfisch mit Knoblauch, Tomaten, Rucola an mildem Olivenöl	
Nüsslersalat aus der Region	15.50
knusprige Chorizo, Winterpilze, süß-saurer Kürbis an Haus-Dressing	
Rüebli-salat	10.50
Granatapfelkerne, Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen	
Orangen-Fenchelsalat	15.50
Honig-Senf-Pernot-Sauce und gebratenem Speck	
Gemischter Salat an Hausdressing	11.50
Unsere Tagessuppen sind immer ein Erlebnis	9.50



Specials Starters.....

Orientalisches Fladenbrot (überbacken) 18.50

Peperoni-Weichkäse Füllung, garniert mit Oliven-Gurken

Lachs-Avocado-Tatar 27.50

Crème-Fraîche, Wasabi, Lauchzwiebel, Vollkorntoast-Butter

Pikantes Beef-Tatar 25.50 / 34.50

garnierter Tatar, Vollkorntoast-Butter

Evergreens.....

Frische Taglierini 30.50

Eigelb und Steinpilz an Trüffel-Rahmsauce

Ravioli da Casa 32.50

Salbeibuttersauce, Cherrytomaten, Rucola, geröstete Pinienkernen



Highlights.....

Saibling an Salbei-Butter auf cremiger Spinat-Risotto	42.50
Rindsfilet «DeLuxe» (250gr) Frische Nudeln, feiner Morchelsauce, Saisongemüse	53.50
Gebratene Lammfilets Rahmwirz, Kartoffel-Gnocchi, Thymiansauce	42.50
Black-Tiger Crevetten «Piripiri» mit Grill-Gemüse	42.50
Knusprige Entenbrust karamellisierte Karotten, König-Polenta an Portweinsauce	42.50
Hausgemachter Hackbraten vom Black-Angus und Kalb Marktgemüse, Rotweinsauce, Kartoffelstock parfümiert mit Trüffelöl	39.50
Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes Rösti, Gemüse, raffinierte Champignonrahmsauce	48.50
Gebratene Kalbsleberli nach Chef Bilo goldbrauner Rösti, Saisongemüse	42.50
Kalbs/Schweins-Cordon-Bleu Classic Markt-Gemüse und Pommes-frites	44.50/34.50

Liebe ist unsere Hauptzutat...



Fleischdeklarationen:

Ente:	Frankreich
Lamm:	Irland
Schweinefleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Wild:	Österreich/ Schweiz
Saibling	Island
Egli	Schweiz
Meerfrüchte:	Portugal

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.



Süsse Versuchungen....

Erfrischendes Limetten-Tiramisu	13.50
Creme Catalana parfümiert mit Orangenlikör	13.50
Zartschmelzendes Schoggi-Chüechli mit Sauerrahmglace	12.50
Limetten-Sorbet mit Limoncello	12.50
Zwetschgen Sorbet mit Vieille-Prune	12.50
Ice-Coffee «Geheimnis des Hauses»	13.50
Coupe Amaretto mit Krokant-Moccaeis und Rahm	12.50
Mövenpick Glace	5.00
Aromen: Vanille, Schoggi, Erdbeer, Espressokrokant, Stracciatella, Sauerrahm, Karamell, Limette, Pistazien, Walnuss, Zwetschgen	
Frischer Rahmzuschlag	2.00

alle Preise inkl. MWSt.