



SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Beginnen Sie mit einem feinen Salat.....

Zarter Pulposalat	25.50
Knoblauch, Chili, Tomaten, Rucola, an mildem Olivenöl	
Waldorf-Astoria-Salat	15.50
Apfel, geröstete Walnüsse, Trauben, Sellerie, Mango-Quarkdressing	
Rüebli-salat	13.50
Granatapfelkerne, Ahornsirup und karamellisierten Cashew-Kerne	
Orangen-Fenchelsalat	15.50
Honig-Senf-Pernot-Sauce und gebratenem Speck	
Gemischter Salat an Hausdressing	12.50
Unsere Tagessuppen sind immer ein Erlebnis	10.50



Specials Starters.....

Orientalische Fladenbrot	21.50
Weichkäse-Peperoni Füllung, Parmesan überbacken	
Lachs-Avocado-Tatar	27.50
Crème-Fraîche, Wasabi, Lauchzwiebel, Vollkorntoast-Butter	
Pikantes Beef-Tatar	26.50 / 36.50
garnierter Tatar, Vollkorntoast-Butter	

Evergreens....

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Lasagne	32.50
auf Tomaten-Spiegel	
Ravioli da Casa mit Burrata	34.50
Salbeibuttersauce, Tomaten, Rucola, geröstete Pinienkernen	

alle Preise inkl. MWSt.



Highlights.....

Eglifilets alla Mediterranea auf Spinat-Ravioli, Oliven, Tomaten, Pinienkerne	43.50
Rinds-Entrecôte „Premium“ cremiger Steinpilz-Risotto, Walnuss-Tomaten-Pesto	52.50
Lammfilets nach «Tessiner Art» Artischocken-getrocknete Tomaten, Kapern, Gnocchi	43.50
Black-Tiger Crevetten «Piripiri» gebratene Gemüse-Reis	42.50
Kalbsfiletgeschnetzeltes raffinierte Champignon-Rahmsauce, Rösti, Gemüse	48.50
Entenbrust «Frohsinn-Style» Süsskartoffel-Püree, Maiskolben, Zucchini	40.50
Kalbsleberli nach «Bilo Art» Goldbrauner Rösti, Saisonemüse	43.50
Hausgemachter Hackbraten vom Black-Angus und Kalb Marktgemüse, Rotweinsauce, Kartoffelstock parfümiert mit Trüffelöl	41.50
Kalbs/Schweins-Cordon-Bleu Classic Markt-Gemüse und Pommes-frites	44.50/34.50

Liebe ist unsere Hauptzutat...



Fleischdeklarationen:

Poulet:	Schweiz
Lamm:	Irland
Schweinefleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Wild:	Österreich/ Schweiz
Egli	Schweiz
Meerfrüchte:	Portugal

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



Süsse Versuchungen....

AFFOGATO al Caffè	10.50
al Baileys e Caffè	13.50
Waldbeeren Panna-Cotta	13.50
Zartschmelzendes Schoggi-Chüechli mit Sauerrahmglace	14.50
Limetten-Sorbet mit Limoncello	13.50
Zwetschgen Sorbet mit Vieille-Prune	13.50
Ice-Coffee «Geheimnis des Hauses»	14.50
Coupe Amaretto mit Krokant-Moccaeis und Rahm	14.50
Mövenpick Glace	5.00
Aromen: Vanille, Schoggi, Erdbeere, Espressokrokant, Stracciatella, Sauerrahm, Karamell, Limette, Pistazien, Walnuss, Zwetschgen	
Frischer Rahmzuschlag	2.00

alle Preise inkl. MWSt.