



HERBST UND WINTERSPEZIALITÄTEN

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



Rustikales mit Klasse.....

Orientalisches Fladenbrot (überbacken) 18.50

Peperoni-Weichkäse Füllung, garniert mit Oliven-Gurken

Black-Tiger Crevetten «Piripiri» 24.50

an Pikanter Knoblauch-Sauce, kurz in der Pfanne gewendet

Pikantes Beef-Tatar 25.50 / 34.50

garnierter Tatar, Vollkorntoast-Butter

Evergreens....

Frische Taglierini 29.50

Eigelb und Steinpilz an Trüffel-Rahmsauce

Ravioli da Casa 29.50

Salbeibuttersauce, Cherrytomaten, Rucola, geröstete Pinienkernen



Die Highlights...

«Swiss-Premium» Kalbssteak (250gr) Gemüse, Steinpilzsauce, Hausgnocchi	55.50
Saiblingfilet à la « Marseille» Artischockenwürfel, Cherry-Tomaten, Kartoffel-Lauchgratin	42.50
Rindsfilet «DeLuxe» (250gr) Hausbutternudeln, feiner Morchelsauce, Saisongemüse	53.50
Knusprige Maispouarden Brust gefüllt mit Kräuter-Ricotta im Corn-Flakes-Mantel auf cremiger Champagner-Risotto	36.50
Zürcher Kalbsfiletgeschnetztes Rösti, Gemüse, raffinierte Champignonrahmsauce	48.50
Hausgemachter Hackbraten vom Black Angus und Kalb an kräftiger Rotweinsauce, Marktgemüse, Kartoffelstock parfümiert mit Trüffelöl	37.50
Gebratene Kalbsleberli nach Chef Bilo goldbrauner Rösti, Saisongemüse	42.50
Eglifilets alla Mediterranea Tomaten, Oliven, Kapern, Spinat-Ravioli, gerostete Pinienkerne	43.50
Kalbs/Schweins-Cordon-Bleu Classic mit Markt-Gemüse und Pommes-frites	44.50/34.50

Liebe ist unsere Hauptzutat...



Fleischdeklarationen:

Poulet:	Schweiz und Frankreich
Schweinefleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Wild:	Österreich
Saibling	Island
Egli	Schweiz
Meerfrüchte:	Sri Lanka

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



Süsse Versuchungen....

Erfrischendes Orangen-Tiramisu	13.50
Waldbeeren Panna-Cotta	12.50
Vermicelles / Nesselrode	10.50 / 14.50
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	4.00
Aromen: Vanille, Schoggi, Erdbeer, Espressokrokant, Sauerrahm, Karamell, Limette, Zimt, Walnuss und Zwetschgen	
Frischer Rahmzuschlag	2.00