

Businesslunch

Pochiertes Ei
Morchel und grillierte Spargeln mit Absinth
Rohschinken und Parmesan



Saucisson Vaudois
Senfsauce, konfierte Zwiebel, hausgemachte Rösti
Bio Saison Gemüse



Tiramisu mit Mokagino

CHF 51.00



Weinempfehlung

Chasselas 2021 / biodynamisch
Schweiz / Môtier-Vully / Le Petit Château
Chasselas

offen 7.00/dl

Monte da Peceguina, Alentejo PRT 2020
Portugal / Alentejo / Soares
Aragones, Alicante Bouschet, Touriga Nacional
Cabernet Sauvignon, Syrah

offen 8.60/dl

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

Mittagskarte

Dienstag 23. Mai bis
Freitag 26. Mai



Mini Salat mit Kernen 5.00

Mini Suppe mit Kernen 6.00

Saucisson Vaudois 19.00
Senfsauce, konfierte Zwiebel, hausgemachte Rösti
Bio Saison Gemüse

Tomme 17.00
Senfsauce, konfierte Zwiebel
Hausgemachte Rösti, Bio Saison Gemüse

Französischer Burger 26.00
Paniertes Poulet, Tartarsauce
geröstete Zwiebel, Brie, Buns
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Vegi Burger 26.00
Kartoffelgalette, Tartarsauce
geröstete Zwiebel, Brie, 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 36.00

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 36.00

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 36.00

Orientalische Gewürzmischung, Arganöl, Harissa
Zitrone, Mandel, Minze
Mélange d'épices orientales, huile d'argan, harissa, citron jaune amandes, menthe

Tatar des Augenblicks mit Bio-Rindsfleisch 45.00

Tartare du moment

Rom 38.00

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

Tokyo 36.00

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

Bangkok 36.00

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 36.00

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

Ganz einfach 36.00

Lachs, Limettensaft, Schalotte, Cayennepfeffer
Schlagrahm mit Schnittlauch
Saumon, jus de citron vert, échalote, poivre de Cayenne
Crème Chantilly à la ciboulette

Vegitatar/ Tartares végétariens

Vegi Tatar des Augenblicks 32.00

lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach