

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 14.00
Früchtecoulis, Glace des Augenblicks
Moelleux au chocolat au cœur coulant
Coulis de fruits, glace du moment

Zitronen - Meringue - Tartelette 13.00
Tartelette au citron meringuée

Kokoscreme 12.00
Früchtecoulis, Haferflocken-Mandel Crumble
Crème de noix de coco
Coulis de fruits, crumble aux flocons d'avoine et aux amandes

Glace / Sorbet vom Esort 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.

Über den Mittag verwöhnen wir Sie mit einer
kleinen feinen Mittagskarte

Dienstag 20. September bis
Freitag 23. September

Restaurant / Take Away

Mini Salat mit Kernen 5.00 / 4.00

Mini Suppe mit Kernen 6.00 / 5.00

Coq au Vin 19.00 / 17.00
Kürbisgratin
Bio Saison Gemüse

Spätzlipfanne 17.00 / 15.00
Kürbis, Pesto

Pulled Beef Burger 26.00 / 23.00
Rotkohl, Salsasauce, Buns
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Vegi Burger 26.00 / 23.00
Kürbis-Galette, Feigen-Konfitüre
Kümmel-Mayonnaise, 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

Mojito 38.00

Kraken Rhum, Cashewnüsse, Tomate, Minze
Limette, rosa Pfeffer
Kraken Rhum, noix de cashew, tomate, menthe, citron vert, poivre rose

Maghreb 36.00

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

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

Tatar des Augenblicks 38.00

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

Athen 36.00

Lachs, Gurke, Feta, Olive, Tomate, Oregano, Basilikum, Zitrone
Pinienkerne, Tsatsiki
Saumon, concombre, feta, olive, tomate, oregan, basilic, citron jaune
pignons de pin, tsatsiki

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 29.00

lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach

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