

## 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 12.00  
Tartelette au citron meringuée

Kokoscreme 13.00  
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 2. August bis  
Freitag 5. August

Restaurant / Take Away

Mini Salat mit Kernen 5.00 / 4.00

Mini Suppe mit Kernen 6.00 / 5.00

Iberisches Poulet 19.00 / 17.00  
Chorizo, Peperoni, Tomaten-Couscous  
Bio Saison Gemüse

Gefüllte Peperoni 17.00 / 15.00  
Tomaten-Couscous, Bio Saison Gemüse

Red Hot chili Peppers Burger 26.00 / 23.00  
Rind- und Schweinefleisch  
Chorizo, Peperoni, Pfeffer-Brie  
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Vegi Burger 26.00 / 23.00  
Paprika-Tofu grilliert  
Auberginenkaviar, Feta, 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

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

Mélange d'épices orientales, huile d'argan, harissa, citron jaune  
amandes, menthe

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.