

# Businesslunch

Rehtatar mit Tanne geräuchert  
Cassislikör, Steinpilze, Haselnüsse  
Knoblauch, Schalotten



Walliser Schweins Cordon-Bleu  
Trockenfleisch, Raclettekäse, pochierte Birne  
Kartoffel Wedges, Bio Saisongemüse



Fischerstübli Pina Colada (laktose- und glutenfrei)  
Kokosmilch, flambierte Ananas mit Rum

CHF 49.00



## Weinempfehlung

Três Bagos IGP 2021 8.70/dl  
Portugal / Douro / Lavradores de feitoria  
Sauvignon blanc / 80% Edeltank, 20% französisches Barrique

Monte da Peceguina, Alentejo PRT 2021 8.60/dl  
Portugal / Alentejo / Soares  
Aragones, Alicante Bouschet, Touriga Nacional  
Cabernet Sauvignon, Syrah

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

# Mittagskarte

Dienstag 21. November bis  
Freitag 24. November



Mini Salat mit Kernen 5.00

Mini Suppe mit Kernen 6.00

Walliser Schweins Cordon-Bleu 19.00  
Trockenfleisch, Raclettekäse, pochierte Birne  
Kartoffel Wedges, Bio Saisongemüse

Wirzroulade mit Champignonfüllung 17.00  
Kürbisrisotto, Bio Saisongemüse

Burger des Augenblicks 26.00  
Rindfleisch, Brie, frittierte Pastinake  
Honig-Senf-Mayo  
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Vegi Burger 26.00  
Polentagalette, Brie, frittierte Pastinake  
Honig-Senf-Mayo  
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, rauchigem Whisky  
 Mélange classique avec whisky écossais et fumé

Paris 36.00

Camembert, Petersilie, Knoblauch, Schalotten  
 Cornichons, Brotcroûtons  
 Camembert, persil, ail, échalotes, cornichons, croûtons de pain

Normandie 38.00

Meerrettich, Grüner Apfel, geröstete Mandel, Calvados  
 Raifort, pomme verte, amande grillée, Calvados

Bern 38.00

Belperknolle-Käse, Senf, geschmorter Kabis, gegrillter Speck  
 Fromage Belperknolle, moutarde, chou braisé, lard grillé

Maghreb 38.00

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

Tatar des Augenblicks mit Bio Rindfleisch 45.00

Tartare du moment avec de la viande de boeuf bio

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

Rom 38.00

Kapern, Coulis aus getrockneten Tomaten, Basilikum  
 Rohschinken, Pinienkerne, Parmesan, Basilikumpesto  
 Câpres, coulis de tomate séchée, basilic, jambon cru  
 pignons, parmesan, pesto de basilic

Tokyo 36.00

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

Bangkok 38.00

Rotes Curry, Schalotten, Kokosmilch, Zitronengras,  
 Koriander, Cashewnüsse, Ingwer, gerösteter Knoblauch  
 Curry rouge, échalotes, lait de coco, citronnelle, coriandre,  
 noix de cajou, gingembre, ail grillé

Mexico 38.00

Guacamole, Chilisauce, rote Zwiebel, Mais,  
 dunkle Schokolade, Tequila  
 Guacamole, coulis de piment, oignons rouges, maïs, chocolat noir, Tequila

## Fischtatar/ Tartares de poissons

Wikinger 38.00

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

Ganz einfach 38.00

Lachs, Limettensaft, Schalotte, Cayennepfeffer  
 Schlagrahm  
 Saumon, jus de citron vert, échalote, poivre de Cayenne  
 Crème Chantilly

Rio de Janeiro 38.00

Lachs, Ananas-Mango-Chutney, Paranüsse, rote Zwiebel  
 Minze, Petersilie, gegrillter Knoblauch, Limettensaft  
 Saumon, chutney de mangue-ananas, noix du Brésil, oignons rouges, menthe,  
 persil, ail grillé, jus de citron vert

## Vegitatar/ Tartares végétariens

Vegi Tatar des Augenblicks 32.00

lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach

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