

Businesslunch

Boulette von Kabeljau und Kartoffel
gefüllt mit Brie, Pistazie, Wasabi
Mascarpone, geräuchertem Shiitake



Poulet im Ofen
Oliven-getrocknete Tomaten-Rosmarin-Sauce
Country Cuts
Bio Saisongemüse



Hausgemachte Waffel
Schokoladensosse oder Karamell mit gesalzener Butter
mit Cointreau flambierte Vanilleglace, Rahm

CHF 50.00



Mittagskarte

Dienstag 14. Mai bis
Freitag 17. Mai



Mini Salat mit Kernen	6.00
Mini Suppe mit Kernen	7.00
Poulet im Ofen Oliven-getrocknete Tomaten-Rosmarin-Sauce Country Cuts Bio Saisongemüse	20.00
Omelette Oliven-getrocknete Tomaten-Rosmarin-Sauce Bio Saisongemüse	18.00
Pulled Veal Burger Essiggemüse, Brie serviert mit gebratenen Kartoffeln	27.00
Vegi Burger Polentagalette Essiggemüse, Brie serviert mit gebratenen Kartoffeln	27.00

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

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