

Businesslunch

Mediterranes Bruschetta und frittierter Feta
Salat aus Zucchini, Gurke, Olive, Peperoni, Zwiebel
Balsamico Reduktion



Schweins Saltimbocca
Polenta, scharfe Tomatensauce
Bio Saisongemüse



Saisonfrüchte Tarte Tatin
Vanilleglace

CHF 48.00



Mittagskarte

Dienstag 9. Juli bis
Freitag 12. Juli



Mini Salat mit Kernen 6.00

Mini Suppe mit Kernen 7.00

Schweins Saltimbocca 20.00
Polenta, scharfe Tomatensauce
Bio Saisongemüse

Auberginensteak 18.00
Polenta, scharfe Tomatensauce
Bio Saisongemüse

Walliser Burger 27.00
Rindfleisch
Speck, Aprikose, Raclettekäse, Röstzwiebeln
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Vegi Burger 27.00
Kichererbsengalette
Baba Ganoush, Joghurt-Harissa-Sauce, Minze, Zitrone
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

Mojito 38.00

Rum, Cashewnüsse, Tomate, Minze
 Limette, Rosa Pfeffer
 Rum, noix de cashew, tomate, menthe, citron vert, poivre rose

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

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

Athen 38.00

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

Vegitatar/ Tartares végétariens

Vegi Tatar des Augenblicks 32.00
 lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach