



SPRING TIME

STARTERS

Spring Salad

Bunter Blattsalat | Gartenkräuter | Spargel | Radieschen
Zitronendressing 14

Trout & Cauliflower

Geräucherte Forelle | Blumenkohl | Forellenrogen | Pfeffer-Gel
Kreuzkümmel-Erde | gebeiztes Eigelb 21

Asparagus Surf'nTurf

Spargeln | Schneekrabbe | hausgemachte Pastrami |
Sauce Hollandaise 28

SOUPS

Watercress & Shrimp

Brunnenkresse | Krevette | Kartoffel | Erbsen | Apfel 18

SIGNATURE TELLER

Veal Chop & Morels

Kalbskotelette | Morchelsauce | Erbsentapenade
Spargel | Liebstöckel | Bärlauch-Risotto mit Kapern 65

Sirloin & Chanterelles

Entrecôte vom Irish Beef (200g)
Chimichurri | Artoschocken | Eierschwämlì |
Zwiebelbroth | Bärlauch-Gnocchi 52

WAGYU - BEEF

Wagyu – die Königin aller Rinderrassen aus Japan.
Für Sie aus dem Ursprungsland Japan und aus Chile.
Sie ordern Ihr Wunschgewicht, empfohlene Garstufe; «rare»

Miyazaki Wagyu

Japan, Präfektur Miyazaki
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9 10 g / 8.00

Mollendo Wagyu

Chile, Entrecôte, 8+ 10 g / 4.00

Wagyu-Tasting

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:
50 g Miyazaki Wagyu & 50 g Mollendo Wagyu
“rare” grilliert, tranchiert, Fleu du Sel
Beilagen à la Carte nach Wahl

**Tipp: gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch zum Beispiel
als Vorspeise oder Zwischengang...**

60

SPRING TIME

STARTERS

Spring Salad

Bunter Blattsalat | Gartenkräuter | Spargel | Radieschen
Zitronendressing 14

Trout & Cauliflower

Geräucherte Forelle | Blumenkohl | Forellenrogen | Pfeffer-Gel
Kreuzkümmel-Erde | gebeiztes Eigelb 21

Asparagus Surf'nTurf

Spargeln | Schneekrabbe | hausgemachte Pastrami |
Sauce Hollandaise 28

SOUPS

Watercress & Shrimp

Brunnenkresse | Krevette | Kartoffel | Erbsen | Apfel 18

SIGNATURE TELLER

Veal Chop & Morels

Kalbskotelette | Morchelsauce | Erbsentapenade
Spargel | Liebstöckel | Bärlauch-Risotto mit Kapern 65

Sirloin & Chanterelles

Entrecôte vom Irish Beef (200g)
Chimichurri | Artoschocken | Eierschwämlì |
Zwiebelbroth | Bärlauch-Gnocchi 52

WAGYU - BEEF

Wagyu – die Königin aller Rinderrassen aus Japan.
Für Sie aus dem Ursprungsland Japan und aus Chile.
Sie ordern Ihr Wunschgewicht, empfohlene Garstufe; «rare»

Miyazaki Wagyu

Japan, Präfektur Miyazaki
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9 10 g / 8.00

Mollendo Wagyu

Chile, Entrecôte, 8+ 10 g / 4.00

Wagyu-Tasting

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:
50 g Miyazaki Wagyu & 50 g Mollendo Wagyu
“rare” grilliert, tranchiert, Fleu du Sel
Beilagen à la Carte nach Wahl

**Tipp: gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch zum Beispiel
als Vorspeise oder Zwischengang...**

60

