

EMPFEHLUNGEN / LES SUGGESTIONS
RECOMMENDATIONS / RACCOMANDAZIONI



Thunfisch-Tataki mit Sesam auf Avocado-Lamellen an Limettenvinaigrette

Tataki de thon au sésame sur lamelles d'avocats à la Vinaigrette au citron vert

Tuna-Tataki with sesame seeds on avocado slices with lime-vinaigrette

Tataki di tonno con semi di sesamo su lamelle di avocado alla vinaigrette al lime

CHF 29

**Rinds-Carpaccio mit Rucola, Käsespäne von der Alpe Spittelmatten
an leichter Trüffel-Mayonnaise**

Carpaccio de bœuf à la roquette, copeaux de fromage de l'alpage Spittelmatten
à la Mayonnaise truffée légère

Beef Carpaccio with Rucola, shavings of Spittelmatten cheese and light truffle mayonnaise

Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di formaggio Spittelmatten alla maionese al tartufo leggera

CHF 28

Kalbsschnitzel nach Wienerart klassisch mit Preiselbeeren

Escalope de veau à la Viennoise classique aux airelles rouges

Veal escalope Viennese style classic with cranberries

Scaloppina de vitello alla Viennese classica con mirtilli rossi

CHF 48

Pasta "Paccheri" an Mascarpone-Safran-Creme mit frischen Pfifferlingen (Vegetarisch)

Pasta « Paccheri » à la crème de Mascarpone au safran aux chanterelles fraîches (Végétarien)

Pasta "Paccheri" on Mascarpone-Saffron-Cream with fresh chanterelles (Vegetarian)

Pasta "Paccheri" alla crema di Mascarpone allo zafferano con finferli freschi (Vegetariano)

½ CHF 28 / CHF 35

Blumenkohl-Steak mariniert an rotem Curry auf Karottenmousse mit Grillgemüse

Steak Chou-fleur mariné au curry rouge sur une mousse de carottes et légumes grillés

Cauliflower steak marinated with red curry on carotte mousse and grilled vegetables

Bistecca di cavolfiore marinata al curry rosso su purea di carote con verdure alla griglia



CHF 29