

# VEGANES MENÜ

---

Darf es heute vegan sein?

- ★ **kalte Vorspeise**  
Tatar von grillierter Peperoni und Oliven auf einem  
Carpaccio von Randen und Gurken, Joghurtsauce
  
- ★★ **Suppe**  
Rüblirèmesuppe
  
- ★★★ **warme Vorspeise**  
Hausgemachte Falafel auf orientalischem Reis  
mit Safran und Nüssen
  
- ★★★★ **Hauptgang**  
Spaghettini mit Artischocken, getrockneten  
Tomaten, Kapern und Knoblauch, marinierter Rucola
  
- ★★★★★ **Dessert**  
Kokosglace auf Ananas

3 Gänge - Menü: CHF 54.00

4 Gänge - Menü: CHF 64.00

5 Gänge - Menü: CHF 74.00

Alle Preise in der Speisekarte sind in CHF & inkl. MwSt.

## GESCHMACKSREISE EURASIEN

---

### Vorspeisen

Selleriecrèmesuppe mit Kreuzkümmel, Croûtons und Selleriestroh	12.50
Tataki vom Thunfisch in der Pfeffer-Sesamhülle auf asiatischem Rübli-Rettichsalat und Soja-Mayonnaise crème	23.00
Tatar vom Alpenzander mit Zitronengras und Ingwer auf einer leichten Kokoscrème und Koriander	23.50
Gebackene Crevette im Teigmantel auf einer rassigen Avocadocrème mit Zitronengras	23.50
Tatar vom Kalbsfilet mit Sprossen, Sojasauce und Pilzen auf einem Carpaccio von mariniertem Rettich und Wasabicrème	23.50

# GESCHMACKSREISE EURASIEN

---

## Hauptspeisen

Rosa gebratenes Entrecôte vom Weiderind mit Soja und Sesam auf Hoisinsauce, Reisröllchen und Gemüsevariation	48.00
Rosa gebratene Entenbrust mit Teriyakisauce, Griesschnitte mit Pilzen und kleines Gemüse	46.00
Gebratenes Steinbuttfilet mit rassigem Gemüseragout auf einem leichten Kalbsfond mit Soja und gefüllte Teigtaschen mit Glasnudeln	52.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf gebratenem Reis mit Gemüse, Ei, Kokos	52.00

## UNSERE KLASSIKER

---

### Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe mit Croûtons	10.50
Kleiner Blattsalat	8.50
Kleiner gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat Bären mit Ei, Croûtons und Speck	15.50
Bunter Tomatensalat mit Romescosauce, Bio-Mozzarella und Basilikumpesto	15.50

## UNSERE KLASSIKER

---

### Hauptspeisen

Risotto mit getrockneten Tomaten mit Schafskäsecrème und Parmesan	26.50
Cordon bleu vom Schweizer Schweinsnierstück 400g mit Pommes frites und Gemüsevariation	40.00
Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes frites und Gemüsevariation	45.00
Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsevariation	52.50
Geschmorter Rindsbraten an seiner Sauce vom Bio-Hof Scheibler aus Oftringen, mit Brotnödelterrine und Gemüsevariation	48.00
Gebratene Filets von Frutiger Egli mit Zitronensauce, Brotnödelterrine und Gemüsevariation	43.00
Gebratenes Filet vom Alpenzander aus Susten mit Basilikumsauce, Risotto und Gemüsevariation	52.00

## TATARKARTE

---

Schweiz	Beefsteak-Tatar mit Kapern & Zwiebeln	35.00
Mexico	Beefsteak-Tatar mit Mais, Guacamole, Sauerrahm & Tequila	36.00
Spanien	Beefsteak-Tatar mit frischem Basilikum, Olivenöl & Wachtelspiegelei	36.00
Schottland	Beefsteak-Tatar mit Zwiebeln, Kapern & Scotch Whisky	36.00
Italien	Beefsteak-Tatar mit Sardellenfilets, Oliven, Rucola & feinstem Parmesan	36.00
Frankreich	Beefsteak-Tatar verfeinert mit schwarzem Trüffel & Cognac	36.00
Norwegen	Tatar vom Rauchlachs mit Sauerrahm & Lachskaviar	36.00
Griechenland	Vegetarisches-Tatar Antipastigemüse fein gehackt mit Fetakäse & Tomaten	35.00
Ungarn	Beefsteak-Tatar mit marinierter Peperoni	36.00

Alle Tatars werden mit gehacktem Ei,  
Essiggurke, Kapern und Zwiebeln serviert  
dazu gibt es Toastbrot und Butter

Extras je + 2.00  
– Sauerrahm – Guacamole  
– Speckstreifen – pochiertes Ei  
Mit Pommes frites +4.50