

# VEGANES MENÜ

---

Darf es heute vegan sein?

- ★ **kalte Vorspeise**  
Tatar von grillierter Peperoni und Oliven auf einem  
Carpaccio von Randen und Gurken, Joghurtsauce
  
- ★★ **Suppe**  
Rüeblicrèmesuppe
  
- ★★★ **warme Vorspeise**  
Hausgemachte Falafel auf orientalischem Reis  
mit Safran und Nüssen
  
- ★★★★ **Hauptgang**  
Spaghettini mit Artischocken, getrockneten  
Tomaten, Kapern und Knoblauch, mariniertes 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.

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

---

### Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Crèmiges Süppchen vom Hummer mit Pernod,<br>Fenchel und Lachsklösschen   | 13.50 |
| Clubsandwich mit Rauchlachs, Gurke, Tomate und Sauerrahm<br>auf Romescosauce, kleine Gemüse und Kräuter                                    | 23.50 |
| Tatar vom Thunfisch mit Sprossen und Pilzen,<br>Lachskaviar und gebratenem Wachtelei auf Avocadocrème                                      | 23.50 |
| Mariniertes Skreifilet mit rassiger Chili-Frühlingszwiebelcrème<br>auf Gurkencarpaccio, kleine Gemüse<br>und Frühlingsrolle mit Sesamalgen | 23.50 |
| Kurz gebratene Jacobsmuscheln auf Risotto<br>mit Limette und Granatapfel, Noilly Prat Sauce  | 23.50 |
| Gebratene Riesencrevette auf Spaghettini<br>mit Trüffel aus Kölliken und Parmesan  | 23.50 |

Bei Allergien oder Intoleranzen beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne.

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

---

### Hauptspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Gebratene Riesencrevetten auf Risotto<br>mit Gartenerbsencreme und Gemüsevariation                            | 52.00 |
| Spaghettini mit Knoblauch, Chili und Olivenöl<br>und Meeresfrüchten, Crevetten und Muscheln                   | 38.00 |
| Gebratenes Skreifilet unter der Kräuterkruste<br>auf cremiger Polenta mit Trüffeljus und Gemüsevariation      | 48.00 |
| Gebratenes Steinbuttfilet auf rassischer Tomatensauce<br>mit Kartoffel-Brandteigkrapfen und Gemüsevariation   | 52.00 |
| Gebratenes Lachsfilet auf asiatischem Gemüsebeet<br>mit Zitronensauce und Frühlingsrollen mit Bratreisfüllung | 46.00 |

## UNSERE KLASSIKER

---

### Vorspeisen

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

## UNSERE KLASSIKER

---

### Hauptspeisen

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

## TATARKARTE

---

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