

VEGANES MENÜ

Darf es heute vegan sein?

- ★ **kalte Vorspeise**
Artischockentatar mit Senfsauce
und mariniertem Chicorée

- ★★ **Suppe**
Gartenerbsencrèmesuppe

- ★★★ **warme Vorspeise**
Falafel auf indischem Linsencurry

- ★★★★ **Hauptgang**
Grillierte Aubergine mit Avocado,
Röstitaler, Nüsse und Basilikumjoghurt

- ★★★★★ **Dessert**
Mangomousse

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.

SOMMERGERICHTE

Vorspeisen

Spanische Gazpacho mit Riesencrevette, frischen Kräutern und Gurkenwürfeln	12.50
Vitello tonnato nach Art des Hauses mit Artischocke, Thunfischwürfeln und kleinen Gemüsen	23.50
Tataki vom Thunfisch in der Sesamhülle auf exotischem Reissalat mit Hoisinsauce	23.50
Erfrischende Variation von der Melone mit spanischem Rohschinken	22.50
Leicht angebratene Tranche vom schottischen Lachs in einer rassigen Romescosauce mit kleinen Gemüsen und hausgemachtem Focaccia	23.50
Spaghettini mit hausgemachtem Basilikumpesto, gerösteten Nüssen, Parmesan und gebratenem Filet von Wolfsbarsch	22.50
Gebratene Riesencrevette auf Risotto mit Limette und gebratenen Champignons	22.50

Bei Allergien oder Intoleranzen beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne.

SOMMERGERICHTE

Hauptspeisen

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Schweizer Weiderind mit Tatarsauce, gekochtem Ei, fermentiertem Gemüse und Pommes frites	45.00
Rosa gebratenes Rindsfiletsteak mit Café de Paris Sauce, Macairekartoffeln und Gemüsevariation	58.00
Rosa gebratene Entenbrust mit Trüffelsauce auf gebutterten Brotnödelscheiben und Gemüsevariation	52.00
Gebratenes Steinbuttfilet mit Romescosauce, leichtem Kartoffelsalat und Gemüsevariation	58.00
Rosa gebratenes Lammentrcôte an Portweinsauce, Polentaschnitte und Gemüsevariation	54.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit erfrischender Tomatensalsa und Limettenrisotto mit Kräuteröl	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
Rindscarpaccio und Rindstatar mit Sauerrahm, Parmesan und Nüssen	23.50

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 serviert mit:
gehacktem Ei, Essiggurke, Kapern, Zwiebeln
Dazu gibt es Toastbrot und Butter

+ Pommes frites	4.50
+ Sauerrahm	2.00
+ Guacamole	2.00
+ Speckstreifen	2.00
+ Pochiertes Ei	2.00