

# VEGANES MENÜ

---

Darf es heute vegan sein?

★ **kalte Vorspeise**  
Geröstetes hausgemachtes Focaccia  
mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Humuscrème

★★ **Suppe**  
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl

★★★ **warme Vorspeise**  
Frühlingsrollen auf gebratenem Kimchi

★★★★ **Hauptgang**  
Gebratener Tofu mit Sesam  
auf rassisger Gemüse-Reispfanne

★★★★★ **Dessert**  
Zwetschensorbet mit Zwetschgensauce

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.

## FESTLICHE GERICHTE

---

### Vorspeisen

Getrüffeltes Süppchen vom Stangensellerie 12.00  
mit Röstzwiebeln und Selleriestroh

Hausgemachte Kalbspastete mit Geflügelleber auf 23.50  
Preiselbeergel, Selleriesalat mit Knusperbrot und frischen Kräutern

Handgeschnittenes Kalbstatar «Japan Style» 23.50  
mit Wasabicrème, mariniertem Rettich und gebratenen Shitakepilzen

Roulade von Rauchlachs mit Gurke auf Kressesauce, 23.50  
kleine Gemüse und Lachskaviar

Carpaccio vom Rindsfilet mit Tatar von Antipastigemüse 23.50  
mit Sauerrahm, Nüssen, Parmesan und frischen Kräutern

Bei Allergien oder Intoleranzen beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne.

## FESTLICHE GERICHTE

---

### Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rindsfiletsteak mit Riesencrevette 62.00  
an Café de Paris-Sauce, Macairekartoffeln und Gemüsevariation

Gebratenes Steinbuttfilet mit Weisswein-Buttersauce 59.00  
und Randenjus, Macairekartoffeln und Gemüsevariation

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Orangen hollandaise 58.00  
Reiskugeln und Gemüsevariation

Rosa gebratenes Lammmentrecôte mit Rosmarinsauce, 52.00  
Polenta und Gemüsevariation

Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet 400g 68.00

Ab 2 Personen, serviert in zwei Gängen  
mit Sauce Bernaise und Gemüsevariation

Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Kroketten, Herzoginkartoffeln, Macairekartoffeln,  
Risotto, Nudeln

## 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, gebackenem Gemüse und hausgemachtem Basilikumpesto	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 Brotnödelterrinen und Gemüsevariation	48.00
Gebratene Filets von Frutiger Egli mit Zitronensauce, Brotnödelterrinen 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