

FRÜHLING

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO 2018 KALBSRÜCKEN / THUNFISCH KURZ GEBRATEN / WACHTELEI / KAPERNBEEREN / ROTE ZWIEBELN	25
THUNFISCH & LACHS GELBFLOSSENTHUNFISCH / SCHOTTISCHER LACHS / SPARGEL / APFEL / SESAM / WASABI	28
HAUSGEMACHTE SPARGELRONDELLEN	22
IM SPARGELSUD MIT ERBSEN, MORCHELN, GERIEBENER KÄSE	32
	VORSPEISE HAUPTGERICHT

SUPPEN

TAGESSUPPE	8
SPARGELCREMESUPPE MIT HAUSGEMACHTER KÄSE-LAUCH FRÜHLINGSROLLE	12
ASIA CONSOMMÉ KRÄFTIGE GEFLÜGELKRAFTBRÜHE MIT KNUSPRIGEM WAN TAN	15

SALATE

KOPFSALATBLÄTTER MIT BUTTERMILCHDRESSING SPARGELN, AVOCADO, TOMATEN, ROHSCHINKENCHIPS	14
GEMISCHTER SALAT	11
BUNTER FRÜHLINGSBLATTSALAT	9

FISCHGERICHTE

ROCK LOBSTER ORANGEN-STERNENANISBUTTER, ARTISCHOCKENCREME, BIRNE, SPECK, ROSMARIN	52
LACHSRÜCKENFILET ORKNEY MIT HOLLANDAISE SAUCE SCHWARZE QUINOA, GEBRATENE SPARGELN, CHERRYTOMATEN, BABY BLATTSPINAT	39
ZACKENBARSCHFILET KROSS GEBRATEN, MIT GRÜNEN SPARGELN, FENCHELRISSOTTO-NOCKEN	44

FRÜHLING

FLEISCHGERICHTE

SOUS VIDE ZUBEREITUNG

KALBSHAXE 24 STUNDEN GESCHMORT 42

GEFÜLLTER BABY PAPRIKA, BÄRLAUCHGNOCCHI

IBERICO SCHWEINSRÜCKENSTEAK 48

ROSA GEBRATEN, OLIVENCREME, MORCHELN

LAUWARMER BRATKARTOFFELSALAT, FRÜHLINGSZWIEBELN MIT SAUERRAHM

BISON & RIND 52

MÉDAILLON VOM BISON & GESCHMORTES KOPFBÄCKCHEN VOM RIND

MORCHELN, SPARGELN, FREGOLA SARDA

KLASSIKER

WEISSE SPARGELN MIT EINER SAUCE IHRER WAHL PORTION (500GR) 36

HOLLANDAISE / VINAIGRETTE / TARTAR ½ PORTION (300GR) 24

MIT APPENZELLER TROCKENFLEISCH (60G) + 12

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART 46

BUTTERRÖSTI

RINDSFILETSPITZEN STROGANOW 49

HAUSGEMACHTE NUDELN

APPENZELLER MISTKRATZERLI IM OFEN KNUSPRIG GEBRATEN 38

ROSMARINKARTOFFELN

WIR DANKEN IHNEN FÜR 25 MINUTEN GEDULD

AB 2 PERSONEN

CHATEAUBRIAND 62

DOPPELTES RINDSFILET MIT SAUCE BEARNAISE P.P.

BEILAGE NACH IHRER WAHL

GEMÜSEGARNITURE

VEGETARISCHE GERICHTE

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHGNOCCHI MIT ZWEIERLEI TOMATEN, SPARGELN 32

SPARGELRISOTTO MIT BABYSPINAT, GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESAN 32

FRÜHLING

MENU DEGUSTATION

THUNFISCH & LACHS
GELBFLOSSENTHUNFISCH / SCHOTTISCHER LACHS
SPARGEL, APFEL, SESAM & WASABI



SPARGELCREMESUPPE MIT HAUSGEMACHTER KÄSE-LAUCH FRÜHLINGSROLLE



ROCK LOBSTER
ORANGEN-STERNENANISBUTTER, ARTISCHOCKENCREME, BIRNE, SPECK, ROSMARIN



SOUS VIDE ZUBEREITUNG
KALBSHAXE 24 STUNDEN GESCHMORT
GEFÜLLTER BABY PAPRIKA, BÄRLAUCHGNOCCHI



BLAUSCHIMMELKÄSE «SOMMERHIMU» (BE)
MIT APRIKOSEN-CHILI CHUTNEY



ORANGE / ERDBEERE / WEISSER KAFFEE
ORANGENSCHNITTE, ERDBEERRAGOUT, WEISSES KAFFEEGLACE

GANZES MENU	120
5 GÄNGE (OHNE ROCK LOBSTER)	100
4 GÄNGE (OHNE ROCK LOBSTER UND OHNE KÄSE)	90

FRÜHLING

KÄSE & DESSERT

APPENZELLER RAHMLIKÖRPARFAIT MIT ERDBEEREN	14
EISAUFLAUF GRAND MARNIER	12
ORANGE / ERDBEERE / WEISSER KAFFEE ORANGENSCHNITTE, ERDBEERRAGOUT, WEISSES KAFFEEGLACE	17
FRÜHLINGSVARIATION PASSIONSFRUCHT-CRÈME BRÛLÉE, KOKOSGLACÉ, ERDBEEREN, SESAM	17
FRISCHER FRUCHTSALAT MIT RAHM ODER MIT MARASQUINO	11 13
PETITE ARVINE SOUS L'ESCALIER PETITE ARVINE DU VALAIS AOC, DOMAINE DU MONT D'OR S.A., SION WEIN MIT NATÜRLICHER RESTSÜSSE	12/DL
AUSWAHL VON APPENZELLER KÄSE MIT BIRNENBROT	14
BLAUSCHIMMELKÄSE «SOMMERHIMU» (BE) MIT APRIKOSEN-CHILI CHUTNEY	14