



SAISONKARTE

SEASONAL MENU

**Rosa gebratenes Roastbeef mit gebackenem Ricotta,
Edamame – Vanillegranité & Peperonicoulis**

*Medium fried roast beef with deep-fried ricotta,
Edamame vanilla granité & bell pepper coulis*

26,50

ohne Roastbeef/ without roast beef

19,50

Krustentier – Bisque mit gegartem Crevettentatar

Sea food bisque with cooked shrimp tatar

16,00

Pizokel al Chili con carne, Mais – Schaum & Tortilla – Crunch

Pizokel with chili con carne, maize spume & tortilla crunch

26,50

Pizokel al Chili sin carne, Mais – Schaum & Tortilla – Crunch

Pizokel with chili sin carne, maize spume & tortilla crunch

23,50

**Hohrückensteak vom Swiss Prime Kalb an Szechuan-Pfeffer – Jus
auf gebratener Asia – Nudelpfanne**

*Rib eye steak of Swiss Prime veal with Szechuan pepper sauce
& fried Asia noodles*

51,00

Limetten – Quarkmousse

auf Grapefruit – Passionsfrucht – Salat & Thai-Basilikum – Sorbet

Lime curd mousse with grapefruit passionfruit salad & Thai basil sorbet

13,50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Fleischdeklaration: Rind CH, Crevetten VIE, Hackfleisch CH, Kalb CH