

APERITIF

Prosecco Gancia DOC Spumante brut

Bottega / Prosecco- Spumante

Der Edel- Prosecco der sich abhebt!

	cl	CHF
Cüpli	10	8.00
Flasche	75	52.00

Italienische Verführung mit unserem Berkel Star

Parmaschinken mit unserer Berkel-Maschine hauchdünn aufgeschnitten,
dazu Parmesan Reggiano, eingelegte Oliven und Grissini

Für eine oder mehrere Personen

pro Portion 21.00



VORSPEISEN

Tatar Classic

Würziges Tatar vom Rind, parfümiert mit Hennessy Cognac
serviert mit knusprigem Toast

klein / gross
22.00 / 32.00

Marinierter Pulpo

mit Olivenöl und Sauce Vinaigrette
auf Fenchel-Tomatensalat, mit Knoblauchbrot

24.00

SALATE

Nüsslisalat

mit gehacktem Ei, Speckchips,
Feigensenfdressing und Croûtons

14.00



Marinierter Fenchelsalat

mit gebratenen Fenchelherzen,
Orangenvinaigrette und Wachtelspiegelei

16.00



Salat mit winterlichen Blatt- und Gemüsesalaten

mit gerösteten Kürbiskernen

11.50



Bunter Blattsalat

mit Kürbiskernöl

11.00

Wählen Sie zum Salat Ihre hausgemachte Lieblingssauce:


Feigensenf, Französisch oder Italienisch

SUPPEN

 **Französische Zwiebelsuppe**
mit Thymian und Gruyère gratiniert 13.00

 **Cremesuppe von Rüebl und Ingwer**
mit Koriander und Frühlingsrolle 12.00

VEGETARISCH

 **Ricotta-Ravioli**
mit Basilikumpesto und Parmesanschaum 24.00

 **Randenrisotto**
mit gebackenem Ziegenkäse
und marinierten Randenblättern 23.00

VOM LAVASTEIN GRILL

Irish Black Angus Rindsfilet

...200 Gramm

52.00

Toggenburgger Kalbspaillard

150 Gramm

38.00

Zu jedem Gericht...

Pfefferrahmsauce, Portwein Jus oder Kräuterbutter

Die Beilagen

Eine Beilage nach Wahl ist bei jedem Grill-Gericht vom Lavastein inklusive.

Bitte wählen Sie:

Pommes frites

Tagliatelle

Wintergemüse

Rösti

Randenrisotto

Jede weitere ausgesuchte Beilage berechnen wir mit

6.00

FISCHE HAUPTGERICHTE

Zandermedaillon

auf Rahmsauerkraut, mit Zweierlei Kartoffeln
und karamellisierten roten Zwiebeln

39.00

Ganze gebratene Dorade aus dem Ofen

mit frischen Kräutern und Kräuter-Couscous
dazu Wurzelgemüse

38.00

WINTERLICHE GENÜSSE

Côte du Boeuf vom Irischen Rind (ab 2 Personen)

(am Tisch tranchiert)

mit Sauce Bearnaise,

jungem Gemüse und Pommes frites

59.00

Knusprig gebratener Schweinebauch

auf Federkohlgemüse,

mit Risotto

34.00

KLASSIKER

Züri Geschnetzeltes

Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignonsrahmsauce
dazu goldbraun gebratene Butterrösti

klein / gross
36.00 / 41.00

Wall-Burger

150 Gramm saftiges Black Angus Beef im Sesambun,
Coleslaw, Tomaten, Speck, Bergkäse
und BBQ-Sauce, dazu Pommes frites

25.00

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel paniert
mit Saisongemüse und Pommes Frites

43.00

inkl. 7.7% MwSt

Falls nicht anders deklariert: Schinken und Speck I // Kalb & Rind CH oder AUS // Geflügel, CH oder F

Das Fleisch kann mit Hormonen behandelt sein.

Fisch: Schweiz/ Atlantik Krevetten VNM aus nachhaltiger Zucht

Allergikerhinweis

Unsere Gerichte könnten Allergene enthalten.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.