

UNSERE VORSPEISEN

- *Flambierter Thunfisch-Mango-Tatar, serviert mit gerösteter Brioche* 22.–

- *Gratinierter Markknochen mit Morcheln* 19.–

- *Wolfsbarsch-Ceviche mit Zitrusfrüchten und Vanille-Vinaigrette* 24.–

- *Weißer Blumenkohlsuppe mit Trüffelschaum* 18.–

- *Saisonsalat mit geröstetem Saatenmix* 8.–

- *Perfektes Ei im Blätterteigkäfig, mit roten Zwiebelconfit und jungen Trieben* 17.–



UNSERE FISHGERICHTE

- Eglifilets aus dem Genfersee, Pommes frites, Gemüse, nach Müllerinart 42.–
180gr.
- Eglifilets aus dem Genfersee, Pommes frites, Gemüse, mit Champagnersauce 43.–
180gr
- Filet von der Goldbrasse, Kartoffelgratin mit L'Étivaz-Käse 41.–
- Lachssteak, Rote-Bete-Risotto und saisonales Gemüse 34.–
- Seezunge nach Müllerinart mit gegrilltem Blumenkohl, Gemüse und cremiger Sauce 46.–

UNSERE FLEISCHGERICHTE

- Lammhaxe, gegrillte Polenta, saisonales Gemüse, Lammjus 38.–
- Tomahawk-Steak vom Rind, Café-de-Paris-Sauce, Beilage nach Wahl, saisonales
Gemüse 1.4kg 140.–
- Pferde-Entrecôte, Pommes frites, Gemüse, Café-de-Paris-Sauce 38.–
200gr.
- Rindsentrecôte von der Metzgerei Molard, Pommes frites, Gemüse, Café-de-Paris-Sauce 44.–
200 gr.
- Sous-vide gegartes Maishähnchen-Suprême, Gelbwein-Jus, Pommes Anna, dazu
saisonales Gemüse 36.–
- Chef's Black-Angus-Rindfleisch-Burger, Burgersauce, Cheddar, Tomaten,
Gurkenpickles und Eisbergsalat 30.–

UNSERE FRISCHE PASTA UND RISOTTO

- Linguine mit Gambas und cremiger Sauce 32.–
- Linguine all'arrabbiata 25.–
- Safranrisotto 30.–



Unsere hausgemachten desserts

- *Der unwiderstehliche Kaffee-Fondant mit Espresso-Sorbet* 14.–

- *Gourmet-Kaffee / Gourmet-Champagner* 13.– / 23.–

- *Vanille-Millefeuille* 13.–

- *Kaffee-Tiramisu* 14.–

- *Vanille-Crème-brûlée* 12.–

- *Schokoladen-Fondant mit weißem Kern, serviert mit Vanilleeis* 14.–

