

UNSERE VORSPEISEN

Ententerrine mit Kalamanse-Chutney und Brioche-Toast- 26.–

Lauch- und Mango-Velouté, fruchtiger Barsch und Speck-Crumble - 17.–

Rindertartar in zwei Texturen, Gruyère-Würfel und Walnussöl- 19.–

Weihnachtsknusper mit Morcheln und confiertem Eigelb- 24.–

Saisonsalat mit geröstetem Saatenmischung- 8.–

Flambierter Lachshappen, Avocadomousse und thailändisch marinierte Gurke- 22.–



UNSERE FISCH

- Eglifilets aus dem Genfersee, Pommes frites, Gemüse, nach Müllerinart 42.–
180gr.
- Eglifilets aus dem Genfersee, Pommes frites, Gemüse, Champagnersauce 43.–
180gr
- Kabeljau in Kohlblatt gegart, auf knusprigem Kürbisrisotto 34.–
- Seezunge nach Müllerinart mit gegrilltem Blumenkohl, Gemüse, Cremesauce 46.–
- Sesamkrusten-Tuna Saku, Soba-Nudeln und sautiertes Gemüse 40.–

UNSER FLEISCH

- Rinderkotelett, Sauce Béarnaise, Kartoffelspieß und saisonales Gemüse 140.–
1,6 kg. (2 Personen)
- Lamm-Cromesquis, Lebkuchensaft, saisonales Gemüse und Kartoffelpüree 38.–
- Pferderippensteak, Pommes frites, Gemüse, Café-de-Paris-Sauce 37.–
200gr.
- Rinderrippensteak, Metzgerei Molard, Pommes frites, Gemüse, Café-de-Paris-Sauce 43.–
200gr.
- Rind- und Pilz-Mille-Feuille mit gratinierter Kruste, intensiver Jus und saisonalem Gemüse, 48.–
- „Black Angus“-Rindfleischburger des Küchenchefs, Burgersauce, Raclette, Bündnerfleisch,
Tomaten, eingelegte Gurken und Eisbergsalat 31.–

UNSERE FRISCHEN NUDELN

- Morchel- und Parmesanrisotto 31.–
- Linguine All'arrabiata 25.–
- Sepiatinten-Linguine mit Safransauce und Räucherlachs 34.–



DESSERTS

- *Unverzichtbarer Kaffeefondant mit Espresso-Sorbet* 14.–
- *Gourmetkaffee / Champagnerkaffee* 13.– / 23.–
- *Pistazien-Tiramisu mit Schokoladen-Halbkugel* 15.–
- *Kürbis-Mango-Tartar und Kalamansi-Gel* 14.–
- *Vanille-Crème-Brûlée* 12.–
- *Schokoladen-Fondant mit weißem Kern und Vanilleeis* 14.–

