

Klassiker

Gemüsewrap ^A

Eisbergsalat, Crème fraîche, Avocado, Bergkäse, Salsa, Salatbouquet 24

Kalbs-Cordon bleu (180g) ^{A,C}

Gefüllt mit Bauernschinken, Bergkäse, frisches Marktgemüse und Pommes frites 49

Beef Brisket Sandwich ^{A,C}

Im Smoker langsam gegarte Rinderbrust (200g) fein aufgeschnitten in einem Bun, Balsamico Mayonnaise, saisonaler Salat, Tomate, karamellisierten Balsamicozwiebeln Emmentaler und Steak Fries 34

Rindsburger (25 Minuten) ^{A,C}

oder Fleischloser Burger aus Hirse

Saftiger hand- und hausgemachter Burger (300g), hausgemachte BBQ-Sauce, Tomate, Zwiebelringe, Gewürzgurke, Käse, krosser Pancetta/kein bei fleischlos/ Steak Fries und erfrischende Salate 38

Allergene:

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

H: Erdnüsse / Nüsse

F: Soja

G: Laktose

R: Weichtiere

V: Vegetarisch



Saisonales Angebot genussWERK

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN
& Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Pistazien, Queenslandnüsse sowie draus gewonnene Erzeugnisse

Lupinen (Lupinenschrot und Lupienmehl), eine Pflanzengattung, gehört zu der Familie der Hülsenfrüchtler, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch, Rahm, Butter und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/ kg

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie

GENUSSWERK

Vorspeisen

Cremige Kastaniensuppe

Kastanie | Kresse | Speck (auch ohne möglich)

Lachs micuit

Lostallolachs aus dem Miso | Gurke | Buttermilch | Dill | Lachskaviar

50 Minuten – Ei

Saisonales Gemüse | Frische Trüffelchips | Streusel

Jakobsmuscheln

Sellerie | Rote Beete | Grapefruit

Zwischengericht oder Hauptgang

Pasta | Risotto

Linguine al Nero di Seppia

| Mascarpone | Zitrone | Dill | Parmesanchips

Haselnussrisotto

Pesto | Petersilie | Koriander | Basilikum | Haselnuss | Rote Bete

Ravioli del plin

Safransauce | Kokosmilch | Birne | Käse

Hauptspeisen

Damhirsch aus Baden

Rotkohl | Rosenkohl | Spätzli | Preiselbeeren

Schweizer Entenbrust schonend gegart

Saisonales Gartengemüse | Kartoffel – Trüffelgratin | Jus

Schweinsfilet Grand cru am Knochen gereift (CH)

Geräucherte Paprika | Karotten | Pariser Kartoffel

Frischer Kabeljau

Saisonales Gemüse | Kichererbsen | Koriandersauce | Kresse

2 Teller 64,- Franken

3 Teller 79,- Franken

= vegetarisch

Testen Sie unsere Steaks vom 800 ° Broiler

Fitnesssteller

67

Salatauswahl mit Dressing nach Wahl

dazu ein Steak nach Wahl, Kräuterbutter

- Bison Entrecote 250 gr.
- Kalbsteak aus Winterthur 300 gr.
- Rib eye aus Bern vom Angusrind/ Wagyu – Kreuzung 200 gr
- Gereiftes Rindsfilet 200 gr.

Desserts

Porto-Weinpudding

Porto | Basilikumsorbet

14

Pawlowa

Merengue | Erdbeermousse | Joghurteis | Pfefferminze

14

Selection vom Schweizer Käse

24

Basler Tommli von Serdar Hess | Dörr-Birnenmus
Cironé 20 Monate von Jumi | Dörr-Aprikosencreme
Mürgu von Jumi
Blau- und Weisschimmelkäse | Nusstorte

Für Allergene fragen Sie bitte den Service