

Klassiker

Gemüsewrap ^A

Eisbergsalat | Crème fraîche | Avocado | Bergkäse | Salsa | Salatbouquet (24)

Kalbs-Cordon bleu (250g) ^{A, C} (CH)

Gefüllt mit Bauernschinken | Bergkäse | frisches Marktgemüse | Pommes frites (52)

Rindsburger (25 Minuten) ^{A, C} (auch glutenfrei) (CH)

Saftiger hand-hausgemachter Burger (300g) | hausgemachte BBQ-Sauce
Tomate | Zwiebelringe | Gewürzgurke | Käse | Krosser Pancetta
Steak Fries | erfrischende Salate (38)

Fleischloser | Veganer Burger 150g ^A (CH)

Pflanzenbasis | Hirse | Tomate | Zwiebeln | Steak Fries | erfrischende Salate (20)

Rindstatar (15 Minuten) ^{F, C} (CH)

Von Hand grob geschnittenes Rindfleisch (160g) mit Salz und Cayennepfeffer
Stunden Ei | Alpkaviar | Toast (48)

Fried Chicken (CH)

Pouletteile in knuspriger Maispanade | handgeschnittene frittierte Kartoffeln
Salatbouquet | Dip-Sauce (26)

Club Sandwich ^{A, G} (auch glutenfrei) (CH)

Poulet | Tomaten (20 Minuten)
Pommes Frites | Cocktailsauce | Salatbouquet (30)

Allergene:

A: Gluten
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fisch
H: Erdnüsse / Nüsse
F: Soja
G: Laktose
R: Weichtiere
V: Vegetarisch



= vegetarisch

Für Allergene Fragen Sie bitte den Service



Saisonales genussWERK

vegetarisch mit Zuwahl von Fleisch/Fisch/Meeresfrüchte

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 dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Wir werden bestrebt sein, Ihnen mit genaueren Infos behilflich zu sein.

GENUSSWERK

Unsere Angebote sind vegetarisch und einige können vegan gekocht werden (Wunsch)

Als Ergänzung kann man Fleisch oder Fisch dazu wählen

Vorspeisen (18.—)

Kastaniensuppe

Marroni | Lauch | Parmesan

Blumenkohlsalat

geräucherter Blumenkohl | Joghurt | Nüsse

50min Ei

Champignons | Trüffel | Emmentaler Käse

Gemüseröllchen

Chinakohl | Reis | Soja

Hauptgang (30.--)oder Zwischengericht bei 2 oder 3 Teller

Salsa Verde

Ei | Hüttenkäse | Kräuter bei Hauptgang mit Bratkartoffeln

als Vorspeise 18

Linguini

Rote Beete | Feta | Sesam

Gartenrisotto

Karotten | Erbsen | knusprige Zwiebeln

Hauptspeisen

Cremige Polenta

Wintergemüse | Ziegenkäse | gerösteter Blumenkohl

(30)

Gemüsecurry

Basmati-Reis | Wintergemüse | Kokosnussmilch

(30)

Pilze

Steinpilz | Süsskartoffel | Teriyaki

(38)

Gemüsebällchen

Quinoa | Linsen | Kurkuma-Sauce

(30)

2 Teller 48 Franken

3 Teller 66 Franken

Zuwahl	Rindsfiletspitzenwürfel	150 gr	18.—
	Marinierte Entrecotestreifen	150.gr--	10.—
	Saisonaler Fisch	200 gr	20.—
	7 Crevetten		18.--

 = vegetarisch

Für Allergene Fragen Sie bitte den Service

Special

Lomo Saltado (Uruguay)

Entrecôtestreifen | Chili | Zwiebeln | Erbsen | Pommes (40)

Desserts

bitte beachten Sie die Dessert- und Käsekarte oder unser Dessertbuffet

(Das Dessertbuffet ist nicht immer vorhanden)

Bei unseren Spezialitäten wählen Sie bitte die Beilagen mit Zusatzpreis aus unserer Steakkarte. Die gewählte Sauce ist inklusive



Unsere Spezialitäten

mit Schweizer Rindsfilet,
welches nicht einer intensiven Reifung
unterzogen wurde

Chateaubriand «Suisse» (400g) ab zwei Personen 49.80
Serviert auf dem Brett, dazu Chimichurri
und Kräuterbutter, sowie Grillgemüse,
Kartoffelwedges

Primebeef Entrecote de Paris
vom Angusbeef / Uruguay (200g)
oder **Entrecote double** (400g) pro Person 200 gr 40.00

Das Entrecôte wird direkt in der Butter und auf
einem Rechaud serviert, so dass die Butter langsam
schmilzt. Das Fleisch kann dann direkt in der Butter
gewendet werden und bleibt schön warm.

Napfschweinentrecôte (200g) 28.00

- **einzigartig**
- **aromatisch**
- **unübertrefflich**

