

«wahrscheinlich das restaurant mit den besten saucen der stadt» - 2020

mittagsmenü

vorspeisen

grüne gazpacho

mit limetten-espuma

kleiner bunter menüsalat

basilikum/dörrtomaten dressing

hauptspeisen

lasagne al forno veganmenü 22

mediterranes gemüse/buchweizen-quinoa füllung
soja-béchamel

salat bowle mit gebeiztem lachs fischmenü 24

knackige blattsalate/randen-meerrettich dressing
karamellisierte baumnüsse/granatapfel

wiener schnitzel businessmenü 39

paniertes kalbsschnitzel/herdöpfelsalat
petersilie/preiselbeerchutney

*menüsuppe/ -salat sind im mittagsmenüpreis ingebriffen
ansonsten verrechnen wir chf 4.5

verführerischer start

bunter knackiger blattsalat 12|22

italienisch/japanisch/french/honey-mustard

- + geröstete nüsse (2)
- + bio-onsen-ei (3)
- + parmesan (3)
- + knuspriger speck (6)
- + black tiger shrimps (8)

schmelz/tomate mit burrata 23

ganze fleischtomate/aglio e olio/basilikum/dörrtomaten vinaigrette/kräuter

gambas al sauceria 19|34

black tiger shrimps/viiiel knoblauch/zitrone/olivenöl/kräuter/dörrtomaten/zitrone

rindsfilet tatar al sauceria 27|39

tomaten/whiskey schaum/zwiebelrelish/toastbrot/salzige butter

**auch mit pommes (+3) oder luftigem brioche (+3) möglich*

rindsfilet tatar al tartufo nero 28|41

trüffelmayonnaise/frischer trüffel/toastbrot/salzige butter

**auch mit pommes (+3) oder luftigem brioche (+3) möglich*

aus der eigenen pastafabrik

al tartufo nero 21|36

trüffelrahmsauce/frischer schwarzer trüffel

allo zafferano 19|34

tomaten/thymian-ricotta/safran/champagner sauce

sugo di pomodoro e bufala 19|34

frische cherrytomaten sauce/büffelmozzarella/geröstete pinienkernen

aglio e peperoncino 18|33

viieeeel knoblauch/feinstes italienisches olivenöl/peperoncino/frische kräuter

alle vongole 20|35

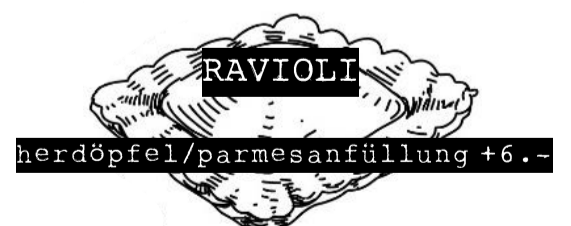
venusmuscheln/frühlingszwiebeln/stangelsellerie/aglio e olio/petersilie

frutti di mare 21|36

scampi/langustine/vongole/cozze/aglio e peperoncino/stangensellerie

al ragù e balsamico 20|35

mit balsamicojus verfeinerte rindsbolognese und frischen cherrytomaten



herdöpfel/parmesanfüllung +6.-

kombiniere unsere hausgemachten pasta mit deiner liebblingssauce!

exotische gerichte

fish 'n' chips 35

*kross frittiert, mit pommes frites oder blattsalat serviert
eglifilets/zitronenmayo/sweetonionmayo/tomaten chutney/gurkenpickles*

crunchy panko chicken 31

pouletoberschenkel ohne knochen/im panko frittiert/tonkatsu sauce/beilage nach wahl

thailändisches kaeng phak 28

*scharfes grünes thaicurry
sechs gemüse/cashew nüsse/koriander/mango chutney/jasmin reis*

+ bio-tofu (3)

+ pouletbruststreifen (7)

catch of the day tagespreis

unser service personal informiert sie über unser aktuelles fischangebot

from the butchery

from paris with love 180g/250g 42|52

schweizer rindsfilet/rare gebraten und auftranchiert, wird auf dem rechaud serviert

*wähle deine überbackene butter; **café de paris** oder **trüffelbutter***

black angus beef 180g/250g 56|69

butter zartes black angus rindsfilet, auf den punkt deiner wahl gebraten

*wähle einen jus; **portweinjus** oder **balsamicojus** oder **trüffelrahmjus** (+5)*

unsere hausgemachten beilagen

pommes frites +7 | trüffel/kartoffelstock +8 | grilliertes gemüse +9
jasminreis +5 | tagliolini +7 | trüffel/tagliolini +11 | blattsalat +6

allergene

über zutaten in unseren gerichten, die allergien oder intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere mitarbeitenden auf anfrage gerne.

deklaration

e.gli	est
thunfisch	ph
crevetten	vn
langustine	dk
miesmuscheln	nl
venusmuscheln	it
rind	ch
huhn	ch
schwein	ch

alle preise verstehen sich in chf inkl. mwst.