

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

k a l t e g e n ü s s e

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

tuna hoch zwei 27|39

tatar/tataki im sesammantel/sesam/kardamomschaum/mango/gurke/erdnuss

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*

w a r m e v e r f ü h r u n g

asiatisches tomaten/kokossüppchen 12

zitronengrasschaum/kaffirlimette

+ black tiger shrimps (5)

ebi tempura 21

black tiger shrimps | tempura mantel | japanische mayonnaise | zitrone

moules 19

miesmuscheln | tomaten | prosecco sud | aglio e olio e peperoncino | stangensellerie | kräuter

gambas al sauceria 19 | 34

black tiger shrimps | viiiel knoblauch | zitrone | olivenöl | kräuter | dörrotomaten | zitrone

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

viieel 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



kombiniere unsere hausgemachten pasta mit deiner liebblingssauce!

fast wie am meer

fish 'n' chips 35

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

moules et frites 37

*mit hausgemachten pommes frites und safran mayo serviert
miesmuscheln/tomaten/prosecco sud/aglio e olio e peperoncino/stangensellerie/kräuter*

catch of the day tagespreis

unser service personal informiert sie über unser aktuelles fischangebot

von dort wo der pfeffer wächst

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)

teriyaki/miso ramen 22

kräftige japanische suppe/ramen/nori/frühlingszwiebeln/rüebli/chili/koriander

+ rindsfiletstreifen (14)

+ black tiger shrimps (8)

+ pouletbruststreifen (7)

+ bio-tofu (3)

+ gekochtes bio-ei (2)

+ bio-onsen-ei (3)

+ asiatische pilze (3)

+ pak choi (2)

+ sojasprossen (2)

+ extra ramennudeln (3)

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.