

KALTE VORSPEISEN

Vitello Tonnato „Pisa“ mit mediterranem Ofengemüse (Klassiker)	27.50
Black Tiger Crevetten auf Peperoni-Koriander-Limonen-Salat & Brotchips	26.50
Aprikosen Spalten mit „Knusper-Geisskäsl“ an Lavendelhonig Vinaigrette	19.50

SUPPEN

Grüner Erbsen Kokosmilch-Cappuccino mit Minze & Safran „Arancino“	15.50
Basilikum-Portwein Kraftbrühe mit „Rauch-Ricotta Tortelli“ & Dörrtomaten	16.50

FISCH UND WARME VORSPEISEN

Saltimbocca vom Zander an Portweinjus (Zander vom „Chapf“ (Büron) von Familie Steiger)	30.50	49.50
Safran „Arancini`s“ & Lavendelhonig Ratatouille		
Black Tiger Riesencrevetten „Aglio, Olio e Peperoncino“ Tagliatelle mit Zucchetti-Streifen, Dörrtomaten & Verjus veredelt	27.50	46.50
Pochierte Seezungen Rollen an Erbsen-Kokosmilchschaum Limonen-Gartenkräuter Risotto	29.50	48.50
Turm von gebratener Entenleber und Apfelscheiben (Klassiker) an karamellisierter Himbeeressigsauce	27.50	36.50

PASTA / RISOTTO

Tagliatelle mit pikantem Lavendelhonig Ratatouille & Blutampfer-Pesto	17.50	27.50
Périgord Trüffel Raviolo mit Spinat Streifen „à la crème“ (Klassiker)	20.50	30.50
„Rauch-Ricotta Tortelli“ an Haselnuss-Salbeibutter mit Cherry Tomaten	19.50	29.50
Peperoni-Koriander-Limonen Risotto mit Black Tiger & Erdbeer-Chili Dip	24.50	34.50

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet Mittelstück mit Portwein-Schalotten-Kräuterkruste Dörrtomaten-Ruchbrot Knödel & Ofengemüse		52.50
Surentaler Kalbssteak mit Erdbeer-Chili Dip Hausgemachte Tagliatelle mit Zucchini-Streifen & Verjus veredelt		51.50
Entenbrust an karamellisierter Himbeeressigsauce Süßkartoffel Duchesse & Lavendel Ratatouille		45.50

SOMMER SPEZIAL

Tatar vom Rindsfilet Mittelstück serviert mit Avocado-Gemüse Haube	26.50	36.50
Kalbsfilet Tatar „Art des Hauses“ mit pikantem Erdbeer-Chili Dip	26.50	36.50
Zander-Aprikosen Tatar „Mostkrug“ mit Rauchlachs & Knusper Dill Hut	26.50	36.50

FLEISCHHERKUNFT

Kalb;	Schweiz
Rind;	Australien / Irland Kann mit leistungsfördernden Mitteln behandelt sein!
Geflügel;	Frankreich
Fische;	Nur aus zertifiziertem Handel (Zander vom „Chapf“ (Büron) von Familie Steiger)

TRAMONTO

(ab 2 Personen)

Vitello Tonnato mit gebratener Black Tiger Riesencrevette

Pinot Grigio
Alois Lageder

Basilikum-Portwein Consommé mit "Rauch-Ricotta Tortelli"

Gebratene Entenleber auf Apfelscheibe an Himbeeressigsauce

Muffato della Sala
Antinori

Zander Filet auf Erbsen-Kartoffelstock

(Fisch vom "Chapf" (Büron) von Familie Steiger)

Fläscher Pinot Noir
Christian Hermann

Marriage von Entenbrust & Kalbsfilet an doppeltem Portweinjus

Safran "Arancini's" & Lavendel Ratatouille

Loto Toscana IGT
Villa Santo Stefano

Käseauswahl

Tawny Reserve Porto
Dalva Est 1862

Limonen "Panna Cotta" mit Pfefferminz-Brombeeren

"Hausapero"

4 Gang Menu	CHF 97.00	Weinempfehlung	CHF 37.00
5 Gang Menu	CHF 107.00		CHF 46.00
6 Gang Menu	CHF 117.00		CHF 55.00
7 Gang Menu	CHF 127.00		CHF 64.00

SÜSSSPEISEN

Veilchen Parfait mit Agavensirup & Pfefferminz-Brombeeren	13.50
Limonen „Panna Cotta“ mit karamellisierten Aprikosen	11.50
Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker)	10.50
Marsala Sabayon mit Vanille-Bourbon Glace (Klassiker)	12.50
Dessertkäse	17.50

GLACE

Joghurt mit Waldbeeren	05.00
Weisses Eiskaffee	
Vanille-Bourbon	
Caramel „Fleur de Sel“	
Milchschokolade	
Haselnuss	
Kokosnuss	

SORBETS

Himbeer	5.00
Zitronen	
Williams	
Passionsfrucht	

EXTRAS

Schuss	3.50
Espresso	2.00