

Tagesempfehlung

(Angebot ohne Gewähr – es gilt die ausgedruckte Karte im Restaurant)



Vorspeisen

warme Gemüsecremesuppe

Knusper – Kräuteröl – Schnittlauch

15

Sommerlicher Start in 4 Komponenten

Lassen Sie sich überraschen. Kleine, leichten Fleisch oder Fisch Kompositionen

24

Temperierte südafrikanische Scampi

Getrocknetes Jolly Melonentatar – Tomatenvinaigrette – Schnittlauch Öl

26

Burrata aus Sassano

Marinierte Seeland Tomaten – Melonesalat – Tomaten Vinaigrette

23

Thunfischtatar & geraffelte Foie Gras oder Foie Gras Terrine 65g pur & geröstetem Brot

Zweierlei von der Ananas – Sorbet & Gelee – geröstetes Brot – Limette

28

Fleisch

Rindsfilet 160g von der Kloster Metzgerei St.Urban

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus

56

Schweizer Black Angus Rinds Entrecôte 180g

Bärner Frites – Marktgemüse – Kalbsjus

58

24 H geschmortes Secreto vom Pata Negra Schwein

Petersilienwurzelpüree & Chips – Karottenvariation – Kalbsjus

48

Lammracks aus Wales 200g

Kartoffel – glasiertes Gemüse – Pfifferlinge – Kalbsjus

45

Fisch

Steinbutt

Raviolo mit flüssigem Eigelb – Rahmspinat – Pfifferlinge – Butter Brösel mit Salbei

45

Vegi

Hausgemachte Pasta

Seelandtomaten – Büffelmozzarella – Roter Rucola – Salmorejo

31

Hausgemachte Frühlingsrollen

Nasi Goreng – allerlei Gemüse – Ponzu – Cipolotte

31

Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.