



HOMEMADE. FRESHMADE. MADE WITH ♥



GETRÄNKE

APERITIVE

HERBS MULE
CHF 14.-

PROSECCO
CHF 8.- / CHF 58.-

FASSBIER

EICHHOF LAGER
CHF 7.- / CHF 9.80

WEIN

CHARDONNAY
CHF 8.50 / CHF 58.-

PINOT GRIGIO PUITEN
CHF 11.50 / CHF 78.-

VALPOLICELLA RIPASSO
CHF 9.50 / CHF 64.-

AKKURAT ROT, PINOT NOIR
CHF 9.50 / CHF 64.-

CAMP DU RUOSS
CHF 10.50 / CHF 73.-

WASSER

Classic | Silence small | large
CHF 7.50 / CHF 9.50

You will find a lager selection of drinks
in our bar menu.

ABENDKARTE

VORSPEISEN

KLEINER SALAT
Kräuter | Dill-Joghurt | Balsamico
CHF 8.-

GROSSER SALAT
Kräuter | Joghurt | Balsamico
CHF 12.-

QUINOA SALAT
Koriander-Honig-Vinaigrette | Edamame
CHF 15.-

SCHWEIZER RINDFLEISCH CARPACCIO
Schwarzer Trüffel | Grana Padano
CHF 18.-

RIESENGARNELEN
Estragon-Erbesen-Mousselin | Hummerschaum
CHF 19.-

HUMMER BISQUE
Schnittlauch-Cognac-Creme
CHF 10.50

SCHWEIZER ZWIEBELSUPPE
Thymian-Gruyère-Crostini
CHF 9.50



SIGNATURE DISHES

CHORIZO CARBONARA
Garganelli | Thymian
CHF 23.-

LEICHT GERÄUCHERTE AUBERGINE
Tagliatelle | Koriander
CHF 22.-

SCHWARZE HUMMER RAVIOLI
Trüffel-Pfifferling-Creme | Schnittlauch
CHF 26.-

RISOTTO
Hummer-Creme | Austernpilze | Federkohl
CHF 24.-



HAUPTSPEISEN

MISO-GLASIERTER WOLFSBARSCH
Koriander | Quinoa
CHF 28.-

BRIOCHE GEFÜLLTE MAISPOULARDE
Salbei-Jus
CHF 32.-

SCHWEIZER RINDS-ENTRECÔTE
Café de Paris Butter
CHF 35.-

BEILAGEN

Zu jeder Hauptspeise frei wählbar eine Beilage:

Pasta
Kartoffel
Pommes Frites
Risotto

GEMÜSE

Alternativ kann zu jeder Hauptspeise
ein Gemüse hinzugefügt werden:

Blattspinat CHF 5.-
Gegrilltes Gemüse CHF 4.-

HERKUNFT

Kalb - Schweiz
Maispoularde - Frankreich
Lachsforelle - Zucht aus Norwegen
Wolfsbarsch - Zucht aus der Türkei
Garnelen - Zucht aus Vietnam
Hummer - Nord-West Atlantik
Meeresfrüchte - Zucht / Netzfang aus Chile