

à la carte - restaurant terrasse

zum starten

Marktsalat mit Sprossen und Kräutern	10.50
Artischockensalat mit gemischten Pilzen, Peperoni und Zwiebeln	18.50
Grillierte Gemüse mit Feta, Tomaten, Knoblauch und Olivenöl	16.50
Gefüllte Moules gratiniert mit Kräutern, Zitrone, Knoblauch und Peterli	21.50
Zitronengras-Kokossuppe	12.50

kleine spezialitäten

Spaghetti mit Calamares, Koriander, Fenchel, Lorbeer, Safran und Weisswein	24.50	29.00
Risotto mit Poulet, Feigen, Rosmarin, Thymian, Brandy	25.00	29.50
Couscous mit grilliertem Gemüsespiess und Kräuterjoghurt	27.50	

fische aus see und meer

Zander im Tempurateig gebacken mit Rosmarinkartoffeln und Sauce Tartare	26.50	31.50
Lachsforellenfilets mit Orangensauce, Tomaten, Zwiebeln Basilikum, Stangensellerie, Kerbel und Risotto	37.50	
Grillierter Thunfisch mit Grapefruit, Pistazien, Minze und Ratatouille	39.50	
Red Snapper gebraten mit Zitronengras, Kokosmilch, rotem Curry, Avocado und schwarzen Linsen	38.50	

geflügel und fleisch

Maispoularde mit Honig, Weisswein, Lavendel, Mango und Rucola-Risotto	34.50	
Kaninchenspiess mit Speck, schwarzen Oliven, Mandeln, Rosmarin, Peterli und gebratenen Kartoffeln	37.50	
Lamm-Tagine mit Pflaumen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Kümmel, Kardamom, Minze, Mandeln und Couscous	35.00	39.50
Entrecôte grilliert in Tranchen geschnitten mit Senfkräutersauce und Pommes allumettes	44.50	

desserts

Crème brûlée provençales mit Lavendel	11.50	
Ballon Framboise mit Joghurtglace	13.50	
Dunkles Schokoladen-Mousse mit Doppelrahm	14.50	
Halbgefrorenes mit Erdbeeren, Minze, marinierten Heidelbeeren	14.50	
Giolito-Glacen und Sorbets	Kugel	4.00

käse

Brie de Meaux, Roquefort, Gruyère, Taleggio	13.50	18.50
--	-------	-------

Wir beziehen unsere Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung Qualität Suisse und Schweizer Kneuss Poulets. Gerne informieren wir Sie über unsere glutenfreien Gerichte. Die Preise sind in CHF inkl. MwSt.

apéritifs

Blanc Cassis		7.00
Prosecco d.V. DOC, Extra Dry, Althea		8.50
Sprizzetto Aperol mit Weisswein und Mineralwasser		12.00
Flûte de Champagne Mercier		14.00

mineralwasser und bier

Arkina mit Kohlensäure	35cl	4.60
Arkina mit und ohne Kohlensäure	50cl	6.00
Carlsberg offen	25cl	4.50
Schneider Weisse offen	30cl 5.50	50cl 8.50
Cardinal Spezial	33cl	5.50
Carlsberg (alkoholfrei)	33cl	5.80

weine

	10cl	75cl
weiss		
Télero Salento, Cantele, Puglia		
Bombino	5.50	39.00
Entre deux mers DOC, Chateau les Tuileries		
Sauvignon Blanc, Semillion	6.00	42.00
Burgenland Weiss, Schönberger, Burgenland		
Grüner Veltliner	6.50	45.00
Champanel Grand Cru AOC, Cruchon, Vaud		
Chasselas	7.00	49.00
Senori de Rubios DO, Rias Baixas, Galicia		
Albarino	7.50	52.00
Roero Arneis DOC, Cornarea, Piemonte		
Arneis	8.00	58.00
rot		
Negroamaro Salento IGT, Cantele, Puglia		
Negroamaro	6.00	42.00
Les Brigueires, Côtes du Rhône Village, Piugier		
Grenache	6.50	45.00
Tinto da Anfora, Bacalhoa, Alentejo, Portugal		
Aragones, Trincadeira	7.00	49.00
Rejadorada Roble, Toro		
Tinta de Toro (Tempranillo)	7.50	52.00
Rungg Südtiroler Cuvée, Tramin		
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	8.50	59.00
Pinot Noir, Irene Grünenfelder, Graubünden		
Pinot Noir	10.50	79.00