

SALAT

Caesar Salad / 14.90

knackiger Lattichsalat mit Ei, Speck,
Parmesan und Croûtons
*Caesar Salad crisp romaine lettuce with egg,
bacon, Parmesan and croutons*

mit grillierter Pouletbrust oder
Black Tiger Crevetten / 23.00
with grilled chicken breast or black tiger prawns

TARTARBEEFSTEAK

Tartarbeefsteak / klein: 22.00 / gross: 27.50

raffiniert gewürztes Rindstatar serviert
mit Brioche-Toast
Finely seasoned steak tartare with brioche toast

mit Cognac / Malt-Whisky / klein: 25.50 / gross: 31.00
with Cognac / Malt-Whisky

SUPPE

Spargelcremesuppe / 10.50

Asparagus cream soup

ANGABE VON KONTAKTDATEN OBLIGATORISCH



Auf Grund der Verordnung über Massnahmen zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie sind wir dazu verpflichtet, Ihre Kontaktdaten sowie den Zeitpunkt Ihres Aufenthaltes zu erfassen. Ihre Daten werden vertraulich behandelt, ausschliesslich für das Contact-Tracing verwendet und nach 14 Tagen gelöscht.

FLEISCH VOM GRILL

Rindsentrecote / 34.50

mit hausgemachtem Kräuterbutter,
neuen Bratkartoffeln und grünen Spargeln
*Beef Entrecote with homemade herb butter served
with rosemary potatoes and green asparagus*

CLUBSANDWICH

New York Club / 29.50

(längere Zubereitungszeit möglich)
Clubsandwich mit Rindsentrecôte, Speck,
Blattsalat, Tomaten und Tartarsauce,
dazu Kartoffelchips und Hausketchup
*Club sandwich with beef entrecote, bacon, salad, tomatoes, and
tartar sauce, served with potato chips and house ketchup*

RISOTTO

Risotto / klein: 21.50 / gross: 24.50

mit grünen Spargeln, Morcheln und Parmesanspänen
Carnaroli risotto with green asparagus, morel and parmesan

DESSERT

Hausgemacht Patisserie nach Tagesangebot / ab 6.90

homemade patisserie of the day

Fleischherkunft: Rind: Argentinien/Schweiz |
Geflügel: Schweiz/Frankreich | Schwein: Schweiz
Krustentierherkunft: Crevetten: Vietnam (Zucht)

Allergene und Intoleranzen:
Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Mwst.
Preise in Euro sind Richtwerte. Für Zahlungen in Euro gilt der Tageskurs

TAGESSPEZIAL

Nüsslisalat

mit knusprigem Speck (CH), gekochtem Ei,
Croutons und französischem Dressing

Lambs lettuce with crispy bacon, boiled egg, croutons and french dressing

10.50

Hausgemachte Bündler Capuns

mit Mangold und Salziz (CH), kräftige Rindsbouillon,
Röstzwiebeln und Alpkäse

*Homemade grisons capuns with chard and saltziz,
beef bouillon, roasted onions and alpine cheese*

22.00 / 27.50

Lauwarmes Thunfischfilet (IDN/FAO 71)

an Soja-Vinaigrette serviert mit
Salatbouquet und Früchten

*Lukewarm tuna fillet with soya vinaigrette and
served with salad bouquet and fruits*

29.50

Badischer Spargel

mit Estragon-Hollandaise und Rosmarin-Bratkartoffeln

*"Badischer" white asparagus with tarragon hollandaise
and roasted rosemary potatoes*

22.50