



FRANKREICH



THON

Balfego Thunfisch – Aprikose – Fenchel L E F

40

PAIN PERDU DE CÈPE

French toast – Steinpilz – Belper Knolle – karamellisierte
Zwiebelsauce VEG G L E N S E

35

SOLE

Seezunge – Spinat – Beurre Rouge G L F S E

45

Hauptgang 65

ENTRECÔTE DE BOEUF

Fourme d'Ambert (Blauschimmelkäse) – Schalotten –
Kartoffel G L S E

60

PRUNE

Zwetschge – Mohn – Quark G L E N

20



ITALIEN



QUINTO QUARTO

Kalbskopf – Zunge – Milke – Nüsslisalat – bunte Beete G L N

35

CAVATELLI

Buchenpilze – Pfaffenschnittchen – Sellerie – schwarze
Zitrone OVEG G L N S E

35

Hauptgang 50

PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergine – Tomate – Mozzarella VEG G L S E

35

Hauptgang 50

(20 MIN. WARTEZEIT)

CARRÉ DI CERVO

Hirschkarree – Rosenkohl – Preiselbeere – Polentaknödel G L E N S E

60

NERGI

Kiwibeere – Zitrone – Vanille G L E N

20

VEG = vegetarisch, OVEG = als vegetarische Option verfügbar
Für weitere vegetarische Optionen berät Sie gerne unser Service.



IBERISCHE HALBINSEL



PEIXE GALO	45
Petersfisch – Schwarzwurzel – Schmortomate ^{G L F}	Hauptgang 65
CHIPIRONES RELLENOS	40
Gefüllte Calamari – Kürbis – Reis – Pimentón de la Vera ^{G L S SE}	Hauptgang 55
BOCHECHA DE JAVALI	55
Wildschweinbacke – BBQ Hollandaise – buntes Wurzelgemüse ^{L N SE}	
CEREJA	22
Kirsche – Buchweizen – dunkle Schokolade ^{G L E N}	



KLASSIKER

SALADE MAISON	30
Bunte Salatschüssel zum Teilen – Kürbiskernöldressing ^{VEG G L N}	
VITELLO TONNATO	30
Kalb – Risina Bohne – Olivenöl ^{G E}	
TORTELLONI	35
Tomate – Burrata – Taggiasca Olive ^{VEG G L E SE}	Hauptgang 50
MOULES FRITES	25
Miesmuschel – Pommes – Sauce Rouille ^{L E S SE}	Hauptgang 40
KALBSKOTELETT (CA 350G)	70
Lauch Gratin – Gnocchi fritti ^{G L E SE}	
TIRAMISU	13
klassisch wie bei der italienischen Oma ^{G L E}	

G = Gluten, L = Laktose, E = Eier, F = Fische, S = Schalen- und Weichtiere, So = Soja, En = Erdnüsse, N = Nüsse, Se = Sellerie

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.