



## vorspeisen | appetizer

**Randencarpaccio mit Burrata | Beetroot carpaccio with Burrata**  
 Wilden Spargel | geräucherter Büffel- Burrata | Focaccia | Balsamico Dressing  
*Wild asparagus | smoked buffalo burrata | focaccia bread | balsamico dressing*

**Gebratene Jakobsmuschel | Fried scallops**  
 Lauwarme Selleriepüree | Wakame- Salat | Lachskaviar | Austernsauce  
*Lukewarm celery puree | wakame salad | salmon caviar | oysters sauce*

**Gebeitzter Lachs | Curred Salmon**  
 Avocadomousse | Sauerrahm | süss saure Zwiebeln | Mango  
*Avocado mousse | souer cream | sweet and sour onions | mango*

**Saku Tuna**  
 Krabbentartare | Miso | Buchenpilze | Saku Tuna | Wasabi-Mayo  
*Crabs tartare | miso | beech mushrooms | saku tuna | wasabi mayonnaise*

**Vitello Tonnato**  
 Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Kapern  
 Frisée Salat | Süss-saure Zwiebeln  
*Thinly sliced veal | Tuna cream | Capers | Frisée lettuce | Sweet and sour onions*

## suppen | soups

**Spargelcremesuppe | Asparagus cream soup** 15  
 Mit Kerbel / *with Chervil*

**Hummer Bisque | Lobster Bisque** 19  
 Mit Cognac / *with Cognac*

## vegetarisch | vegetarian

**Cappellacci mit Ricotta und Spinat | with ricotta and spinach** 25  
 Ricotta | Spinat | Majoranbutter  
*Ricotta | Spinach | Marjoram butter*

**Acquerello Risotto** 29  
 Grüne Erbsen | Büffelstracciatella | Zitrone  
*Green peas | buffalo stracciatella | lemon*

## burger

**Smokey Mountain** 28  
 160g Swiss Black Angus | Brioche Bun | Bergkäse | Speck  
 karamelierte Zwiebeln  
 BBQ Sauce | Rauchmayonnaise | Salat | Essiggurken | Tomaten  
 Brioche Bun  
*160g Swiss Black Angus | Brioche Bun | Mountain cheese | Bacon  
 caramelised Onions  
 BBQ sauce | Smokey mayonnaise | Salad | Pickles | Tomato  
 Brioche Bun*

fleisch vom grill | grilled meat

Inklusive einer Beilage und einer Sauce Ihrer Wahl | Includes one side dish and one sauce of your choice

Rindsentrecote   beef entrecote 220g	52
Lammrückenfilet   lamb loin fillet 220g	48
Coquelet “Americaine” 450g	39
Rib Eye Steak 300g	64

fische und krustentiere | fish and shellfish

Inklusive einer Beilage und einer Sauce Ihrer Wahl | Includes one side dish and one sauce of your choice

Seezunge   sole fish 550g Vom Grill / <i>from the grill</i>	69
Riesengrille   King Prawns Mit Peperoncini- Knoblauchöl (4-Stück) <i>With Chilly- Garlic oil (4 pieces)</i>	48
Hummerschwanz (2-Stück)   Lobster tail (2 pieces) Vom Grill / <i>from the grill</i>	54

saucen | sauces

Pfeffersauce   Peppersauce	7
Chimichurri	7
Pommery-Senf-Sauce   Pommery mustard sauce	7
Jus	7
Safransosse   Saffron sauce	7

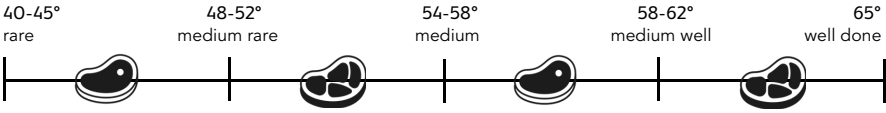
saisonal | seasonal

Kalbssteak   Veal steak 180g Eierschwämmli   Safran- Kartoffelpüree   Rosmarinjus <i>Chanterelles / saffron mashed potatoes / rosmarie jus</i>	52
Wildfang Wolfsbarschfilet   Wild-caught bass fillet Venus Reis   Brokkolicreme   weisse Spargel <i>Venus rice / broccoli cream / white asparagus</i>	47

trocken gereiftes rind | dry aged beef

Inklusive einer Beilage und einer Sauce Ihrer Wahl | Includes one side dish and one sauce of your choice  
Preis pro 100 g | Price per 100 g

Club Steak	26
Tomahawk Steak	26



beilagen | sides

Tagesgemüse   Vegetables of the day	7
Salzkartoffeln   Boiled potatoes	7
Pommes frites   French fries	7
Gedämpfter weisser Reis   Steamed white rice	7
Kartoffelgratin   Potato gratin	7