

Bunter Blattsalat	<i>Französisch oder Italienisch?</i>	9
Nüsslisalat	<i>mit gebratenem Speck, Ei und Croutons</i>	18
Thunfischtatare	<i>mit Avocadomousse, Safranmayonnaise und Radieschen-Sprossen</i>	28
Rindsfilet-Tatare vom Sture Bock	<i>nicht gehackt, mal anderst, nur eingeritzt Marinade on Top</i>	32
Entenleberterrine	<i>mit Aprikosenchutney und Szechuan-Pfefferblüten</i>	32
Pimp my Leberwurstbrot	<i>mit Echalottenconfit und Holzapfelbalsamico</i>	35
<hr/>		
Tomatencremesuppe	<i>mit gebratener Jakobsmuschel</i>	25
Hummerbisque	<i>kräftig, schaumig</i>	42
<hr/>		
Hausgemachte Orecchiette	<i>mit Cherrytomaten, Knoblauch, Ruccola, Cipolotti und Kalbfleischstreifen</i>	30
Steinpilz-Taglierini	<i>hausgemacht an Steinpilzsauce</i>	31
Capuns mit Riesencrevetten	<i>alter Klassiker an Kurkumasauce</i>	42
Cordonbleu vom Säuli	<i>mit hausgemachten Taglierini und Gemüse</i>	41
Geschmorte Schweinskopfbacken	<i>an Barolosauce mit getrüffelnder Bramata und Gemüse</i>	39
Entenbrust an Mangosauce	<i>auf knuspriger Rösti und Tomaten-Cipolotti</i>	51
Rindsfiletgoulasch Stroganoff	<i>mit hausgemachten Taglierini</i>	48
Tournedon mit Kräuterbutter	<i>Grillgemüse und knusprige Rösti</i>	68
Knusprige Scampi-Rösti	<i>mit Cipolotti und Tomatensugo</i>	41
Bouillabaise	<i>viel Gemüse und viel Fisch mit Rouille und geröstete Baguettescheiben</i>	57
Fisch nach Angebot	<i>bitte beim Service nachfragen</i>	Tagespreis
Chicken Wings	<i>Rassige Pouletflügel mit Currymayonnaise und Knoblauchbrot</i>	32

Beilagenänderung? Selbstverständlich! Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.00 zu verrechnen! Danke für euer Verständnis!



Süsse Verführungen

alle Desserts sind frisch hausgemacht

Crème Brûlée mit Safran	<i>Pochierte Creme mit karamelisiertem Zucker und Joghurtglace</i>	18
Gerührter Eiskaffee	<i>Moccaglace mit einem Schuss Kaffee & Kirsch verrührt und Rahm on top</i>	14
Himmlische Schokoladen - Tarte	<i>mit Bolivianischer dunkler Schokolade mit 68% Kakaoanteil und Mandarinen-Joghurtglace</i>	16
Die Cremeschnitte	<i>...nur wenn der Chef Bock hat</i>	15
Hausgemachte Glace	<i>Vanille, Schokolade, Haselnuss, Mocca, Joghurt, Mandarine-Joghurt, Mango, Erdbeer, Zitrone</i>	pro Kugel 4
Getrüffelter Brie	<i>Französischer Weisseschimmelkäse mit getrüffeltem Weichkäse gefüllt</i>	23
Käseteller	<i>mit Brie und Nufener-Alpkäse</i>	18

Unsere Süsswein-Empfehlung zu unseren Desserts und Käse

Weingut Nigl	17	0.1	16
Grüner Veltliner Eiswein		0.375	56
Pojer e Sandri	16	0.375	65
Château Doisy-Védrines	18	0.1	19
		0.375	69
Frei	16	0.375	109
Sauvignon Blanc Eiswein			

**Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% MwSt.
Für Auskünfte zu Allergenen fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!**