



Lieblingsgerichte

Salate

| | |
|---|----------|
| Blattsalat mit Radiesli Green salad with radishes | 12 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli Young spinach with fried chanterelles | 16 21 |
| Spinatsalat mit Ei & Tropeazwiebeln Spinatsalat mit Croutons, Parmesan & Speck und gehacktem Ei Young spinach with egg, onion & parmesan cheese | 15 18 |
| Brunnenkresse mit gehacktem Ei herrlich pikant an feiner Senfsauce Watercress with egg | 16 |
| Gemischter Salat Mixed salad | 14 |
| Tomatensalat mit roten Tropea-Zwiebeln Tomato with red onions | 13 |
| Tomatensalat mit Mozzarella Tomato with mozzarella | 18 |

Hausgemachte Salatsaucen / Sauce homemade

French / Italienisch* / Senfsauce*
Olivenöl & Balsamicoessig

* lactosefrei, lactose-free, vegan

Kalte Sommerhits

Als Vorspeise oder Hauptgang

As a starter or main course

Vorspeisen als Hauptgang serviert berechnen wir 6 Franken Zuschlag

| | |
|---|---------|
| Vitello tonnato Zartes Kalbsfleisch an Thonsauce mit Oliven und Kapern Fine cut veal with tuna sauce | 26 / 38 |
| Rindscarpaccio Brunnenkresse & Parmesan, Olivenöl & Zitrone Beef carpaccio | 29 / 39 |
| Tatar vom Rind Nach Ihrem Wunsch zubereitet, serviert mit Toast Beef Tartar with butter & toast | 28 / 38 |

Warme Vorspeisen

Saisonale, auserlesene Vorspeise–Spezialitäten

Vorspeisen als Hauptgang serviert berechnen wir 6 Franken Zuschlag

| | |
|--|----|
| Artischocken Gebraten mit Champignons & gehobeltem Parmesan (Nicht die ganze Sommersaison erhältlich) Artichokes roasted with mushrooms & parmesan | 24 |
| Gebratene Eierschwämmli mit Kräutern Chanterelles pan-fried with herbs | 22 |
| Gambastöpfli Prawns roasted in olive oil with chili & garlic | 24 |
| Crevettencocktail mit Avocados Shrimp cocktail with avocados | 25 |
| Pulpo vom Grill Serviert auf mariniertem Fenchel Octopus fried with marinated fennel | 23 |
| Zander gebacken mit Tartarsauce Pike perch battered with sauce tartare | 24 |
| Kalbfleisch–Ravioli Mit Butter & Salbei Stuffed pasta with veal | 26 |

Gefüllte Pasta

Gefüllte Pasta aus eigener Manufaktur

| | |
|--|----|
| Kalbfleisch–Ravioli mit Salbeibutter serviert Veal ravioli with sage & butter | 36 |
| Spinat–Ricotta Tortelloni <small>vegetarisch</small> an Parmesansauce With a parmigiano sauce | 34 |

Rigatoni & Spaghetti

| | |
|---|----|
| Rigatoni Arrabiata <small>vegan</small> Olivenöl, Tomaten, Peperoncini Olive oil, tomato, chili, onions | 34 |
| Rigatoni Chef <small>vegetarisch</small> Tomaten, Peperoncini, Rahm & Vodka Tomato, chili, cream & vodka | 35 |
| Spaghetti Gambas Gambas, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie & Datterinitomaten | 36 |



Lieblingsgerichte

Vom Grill

Wir braten das Fleisch am Lavasteingrill
Eine Beilage nach Wunsch inbegriffen, mit Kräuterbutter oder Café de Paris

Kalbskotelett

Veal cutlet

61

Kalbskotelett Martino

Pikant & schmackhaft, mit Peperoncini
Zwiebel & Knoblauch & Kräuter

With peperoncini, garlic, onions & herbs

63

Black Angus Rindsfilet aus Argentinien

Beef tenderloin from center cut

Ladies Cut 130 gr

Gentlemens Cut 200 gr

52

64

Kalbspillard

Kalbsschnitzel mit Fleur du sel & Zitrone

Grilled veal escalope with sea salt & lemon

49

Entrecôte vom Angus Beef

saftiges, argentinisches Angus Beef

Beef sirloin

54

Aus dem Ofen

Französisches Coquelet

49

Mit Knoblauch, Peperoncini & Rosmarine
oder Butter mit Rosmarine

French Baby Chicken

Fisch

Eine Beilage nach Wunsch inbegriffen

Zander gebacken

Hausgemacht mit zartem Bierteig, Tartarsauce
Zitrone

Fried battered perch filet

46

Eglifilet meunière

Im Butter gebraten mit Mandeln

Roasted perch filet in butter

48

Wolfbarsch mediterrano

Gebraten mit Tomaten, Pinien, Kapern und Oliven

Seabass prepared in a mediterranean style, tomato, caper, pine nuts

49

Wolfbarsch cappotto

In zartem Filoteig im Ofen gebacken wie im
Salzmantel, saftig & aromatisch

Poached in filo pastry like in a salt crust

51

Aus der Pfanne

Eine Beilage nach Wunsch inbegriffen

Wienerschnitzel

Zartes Kalbsfleisch mit Pommes Allumettes

Breaded veal escalope

49

Kalbsleber gebraten

In Butter gebraten mit Zwiebeln und Salbei

Veal liver roasted with onions & herbs

49

Saltimbocca

Kalbsschnitzel mit Rohschinken & Salbei

Veal escalope with sage & cured ham

49

Osso Bucco

In kräftiger Rotweinsauce geschmort

Veal shank

48

Rindsfilet Gulasch Stroganoff

Peperoni, Gurken, Zwiebel, Champignons

Tenderloin goulash, pepper, cream, mushrooms

52

Beilagen / Sides

zu allen a la Carte Gerichten eine Beilage inbegriffen
Zusätzliche Beilage 9

Safranrisotto / Weissweinsrisotto / Rosmarinekartoffeln
Pommes Allumettes / Salzkartoffeln / Taglioline
Mischgemüse / Blattspinat

Saucen & Butter

Kräuterbutter / Café de Paris Sauce

Deklarationen

Brot Maggia CH / Gemüse & Salate soweit möglich regional
Alle Saucen hausgemacht
Kalbfleisch CH / Rind ARG, CH Egl EUO, Wolfbarsch TR, Sôle NL, Zander RU
Alle Preise inklusive 8,1% MWSt / Speisekarte-Sommer2026-V2-A3