



*Hausgemachte Hummerbisque*

mit Jakobsmuschel, Korallenchip und Estragon  
27.-

*Badischer Spargel*

an Nussbutter-Hollandaise  
Morcheln und Bärlauch-Crouçons  
23.-

*Handgeschnittenes Tatar*

Handgeschnittenes Schweizer Rindstatar  
eingelegte Zwiebeln, Essiggurken, Senfkörner und Eigelbcrème  
80g 29.- | 130g 49.-

*Fritierter Pulpo*

an Basilikum-Aioli  
Artischockencreme und Chorizochip  
26.-




*Entrecôte Café de Paris*

Schweizer Rindsentrecôte 8 Wochen gereift  
serviert mit Pommes allumettes oder Badischen Spargeln +9.-

140g – 49.-  
200g – 63.-  
300g – 89.-

Sauce supplement +3.-



*Seeteufel*

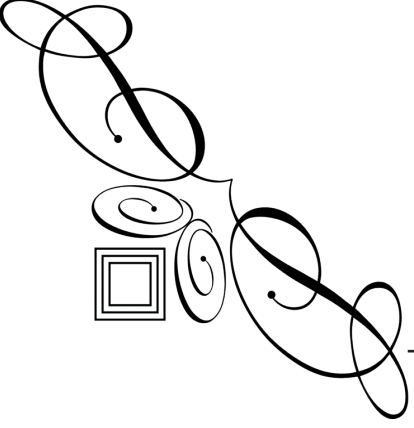
“En Papilote”  
mit Perlgrauen-Risotto, Tomaten, grünen Spargeln und Oliven  
52.-

*Entenbrust*

rosa gebraten, an Langkornpfefferjus  
mit Pommes Dauphine, Mangold und Rhabarber  
52.-

*Hausgemachte Ravioli*

Zitronen-Ricotta-Füllung  
Belperknolle und geschmorte Schalotten  
45.-



Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.  
Unsere Mitarbeiter informieren Sie über Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergene und Intoleranzen auslösen können.  
Rind: CH | Ente: F | Seeteufel: IS | Pulpo: MA

