



Hausgemachte Hummerbisque

mit Jakobsmuschel, Korallenchip und Estragon
27.-

Flambierter Geisskäse

auf Randen-Birnen-Tatar
und geröstete Walnüsse
24.-

Handgeschnittenes Tatar

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

Frühter Pulpo

Tomaten, Oliven, Chorizo Chip und Safranmayo
26.-



Entrecôte Café de Paris

Schweizer Rindsentrecôte 8 Wochen gereift
serviert mit Pommes allumettes oder Marktgemüse

140g – 49.-

200g – 63.-

300g – 89.-

Sauce supplement +3.-



Filet von der Dorade Royal

«En Papilote»
mit Salzkartoffeln und Marktgemüse
49.-

Lammhaxe

geschmort, an Thymianjus mit Kartoffelstampf
Federkohl und Karotten
52.-

Hausgemachte Trüffel-Ravioli

an Parmesanschaum
gebrannter Lauch und Spinat
46.-

