



AUS DEM WASSER

CREVETTENCOCKTAIL Shrimps an Cocktailsauce garniert mit Früchten	19.50
GERÄUCHERTER ALASKA WIDLACHS mit Meerrettichrahm, Rettich-Radieslisalat und Brioche Toast	19.50
OKTOPUSCARPACCIO mit Limettenvinaigrette und Frühlingsalat	19.50
GEBRATENES EGLIFILET mit Mandelbroccoli und Safrankartoffelstock	38.50
LACHSTRANCHE AUF DER HAUT GEBRATEN mit Rahmspinat und neuen Kartoffeln	39.50
TAGLIATELLE AL SALMONE hausgemachte Tagliatelle an leichter Zitronensauce mit geräuchertem Alaska Wildlachs	29.50
HEILBUTT-PICCATA MILANESE Heilbuttfilet im Käse-Ei Mantel auf Safranrisotto	39.90
GANZE SEEZUNGE mit Broccoligemüse und Zitronenrisotto	49.90

Bitte beachten Sie auch unsere fleischlosen Gerichte in der Hauptkarte.



VOM LAND

MARINIERTES KALBSZÜNGLI garniert mit Portulaksalat und altem Balsamico	15.50
GEBACKENER OCHSENSCHWANZ auf getrüffeltem Selleriepüree	16.50
ROSA GEBRATENE LAMMRACKS (AMBASSADOR) auf Knoblauchspinat mit gebratenen neuen Kartoffeln	44.80
GITZIBRATEN AUS DEM BÜNDNERLAND auf saisonalem Gemüse mit Serviettenknödeln und Bärlauchjus	39.80
OSTERSALAT gebratene Lammfilets mit Kräuter-Zwiebelschmelze auf Nüsslisalat mit Hausdressing, Grand Cru Rohschinken und Bärlauchbrie	39.50
KALBSRIBEYE mit Rotweinsauce, saisonalem Gemüse und hausgemachtem Bärlauchkartoffelstock	48.50
BISTECCA ALLA FIORENTINA T-Bone-Steak mit Kräuterbutter auf Blattspinat serviert mit gebratenen Kartoffeln	54.50

Bitte beachten Sie auch unsere fleischlosen Gerichte in der Hauptkarte.