

Mittagsmenü Woche 18

Fleisch

Chili con Carne mal anders
Rind/ Mais/ Kichererbsen/ Kräuter Baguette
32,-

Fisch

Duo von Heilbutt und Saibling
Ingwersauce/ wilder Brokkoli/ Kefen/ schwarzer Reis
32,-

Vegetarisch

Selleriesteak/ Bulgur/ Papaya/ Cipolotti
32,-

Alle Tagesmenü werden mit Suppe oder Salat serviert
Suppe und Salat + 6,-

A la Carte

Vorspeisen

Burratini/ Spargel/Erdbeeren

24.-

mit Heinzer's Urwaldschinken + 5.-

Ceviche vom Eismeer Saibling ISL

Mango/ Erbsen/ Pimentos del Padron/ Ingwer

28.-

Hauptgerichte

Knochen gereiftes Entrecôte Café de Paris 160 Gramm IRL

Marktgemüse/ Beaufort Pommes

48.-

Tatar vom Innerschwyzer Rindfleisch CH

Senf/ Gurke/ Röstzwiebeln

38.-

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten GR

Gnocchetti Sardi/ Bouillabaisse Sauce

48.-

Dessert

Erdbeeren/ Malz/ Trinidad Tortuga
14.-

Affogato Deluxe
Vanille Glace/ Espresso/ Kaffeeschaum
10.-

Gerührter Eiskaffee mit Rigi Kirsch
14.-
Kleine Portion
10.-

Apfel- Rucola Sorbet/ Zgraggen Wild Gin
14.-

Baileys Royal
Caramel Glace/ Baileys
9.-