



## SPRING TIME

### STARTERS

#### Spring Salad

Bunter Blattsalat | Gartenkräuter | Spargel | Radieschen  
Zitronendressing 14

#### Trout & Cauliflower

Geräucherte Forelle | Blumenkohl | Forellenrogen | Pfeffer-Gel  
Kreuzkümmel-Erde | gebeiztes Eigelb 21

#### Asparagus Surf'nTurf

Spargeln | Schneekrabbe | hausgemachte Pastrami |  
Sauce Hollandaise 28

### SOUPS

#### Watercress & Shrimp

Brunnenkresse | Krevette | Kartoffel | Erbsen | Apfel 18

### SIGNATURE TELLER

#### Veal Chop & Morels

Kalbskotelette | Morchelsauce | Erbsentapenade  
Spargel | Liebstöckel | Bärlauch-Risotto mit Kapern 65

#### Sirloin & Chanterelles

Entrecôte vom Irish Beef (200g)  
Chimichurri | Artoschocken | Eierschwämlì |  
Zwiebelbroth | Bärlauch-Gnocchi 52

### WAGYU - BEEF

Wagyu – die Königin aller Rinderrassen aus Japan.  
Für Sie aus dem Ursprungsland Japan und aus Chile.  
Sie ordern Ihr Wunschgewicht, empfohlene Garstufe; «rare»

#### Miyazaki Wagyu

Japan, Präfektur Miyazaki  
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9 10 g / 8.00

#### Mollendo Wagyu

Chile, Entrecôte, 8+ 10 g / 4.00

#### Wagyu-Tasting

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:  
50 g Miyazaki Wagyu & 50 g Mollendo Wagyu  
“rare” grilliert, tranchiert, Fleu du Sel  
Beilagen à la Carte nach Wahl

**Tipp: gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch zum Beispiel  
als Vorspeise oder Zwischengang...**

60

## SPRING TIME

### STARTERS

#### Spring Salad

Bunter Blattsalat | Gartenkräuter | Spargel | Radieschen  
Zitronendressing 14

#### Trout & Cauliflower

Geräucherte Forelle | Blumenkohl | Forellenrogen | Pfeffer-Gel  
Kreuzkümmel-Erde | gebeiztes Eigelb 21

#### Asparagus Surf'nTurf

Spargeln | Schneekrabbe | hausgemachte Pastrami |  
Sauce Hollandaise 28

### SOUPS

#### Watercress & Shrimp

Brunnenkresse | Krevette | Kartoffel | Erbsen | Apfel 18

### SIGNATURE TELLER

#### Veal Chop & Morels

Kalbskotelette | Morchelsauce | Erbsentapenade  
Spargel | Liebstöckel | Bärlauch-Risotto mit Kapern 65

#### Sirloin & Chanterelles

Entrecôte vom Irish Beef (200g)  
Chimichurri | Artoschocken | Eierschwämlì |  
Zwiebelbroth | Bärlauch-Gnocchi 52

### WAGYU - BEEF

Wagyu – die Königin aller Rinderrassen aus Japan.  
Für Sie aus dem Ursprungsland Japan und aus Chile.  
Sie ordern Ihr Wunschgewicht, empfohlene Garstufe; «rare»

#### Miyazaki Wagyu

Japan, Präfektur Miyazaki  
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9 10 g / 8.00

#### Mollendo Wagyu

Chile, Entrecôte, 8+ 10 g / 4.00

#### Wagyu-Tasting

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:  
50 g Miyazaki Wagyu & 50 g Mollendo Wagyu  
“rare” grilliert, tranchiert, Fleu du Sel  
Beilagen à la Carte nach Wahl

**Tipp: gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch zum Beispiel  
als Vorspeise oder Zwischengang...**

60

