



## Vorspeisen

### Suppe des Tages

*fragen Sie nach unserem Angebot*  
11.-

### Topinamburcrèmesuppe

*Honigschaum*  
12.50

### Rinds-Tatar (CH)

*Kapern, Cornichon, Zwiebel, Senf, Anchovy*  
*Toast (CH)*  
24.- | 70g  
34.- | 150g

### Burrata

*Bunte Cherry Tomaten, Erdbeeren, Rucola*  
*Balsamico*  
21.-

### Frühlings Salat

*Mesclun Salat, grüner Spargel, Erdbeeren*  
*Wallnuss, Rohschinken (CH), Eulerdressing*  
18.50

### Grüner Salat

*Mesclun Salat, Kerne, Sprossen, Crôtons*  
12.50

### Nüssli Salat

*Gekochtes Ei, Speck (CH), Crôtons (CH)*  
14.50

### Unsere Dressings:

*Eulerdressing (Himbeer)*  
*Französisch*  
*Balsamico*

## Hauptspeisen

### Lachsfilet (NO)

*Mango Risotto, Rucola*  
44.-

### SwissPrim Schweins Rack (CH (ca.240g))

*Grillierte & marinierte Peperoni, Bratkartoffel*  
51.-

### Rinds Hohrückensteak (200g, CH)

*Marktgemüse, Kartoffelwedges, Jus*  
54.-

### Perlhuhnbrust (FR)

*Fettuccini, schwarzer Trüffel*  
*Zitronen-Rahm-Sauce*  
49.-

### Spargel Risotto (Vegetarisch)

*caramelisierte Wallnüsse, Parmesan Fondue*  
36.-

### Ravioli Caprese (Vegetarisch)

*Tomate, Mozzarella, Basilikum, Butter*  
34.-

### Rassiges Gemüse Curry (Vegan)

*Tofu, Basmatireis*  
35.-

### Bärlauch Fettuccine (Vegetarisch)

*Bunte Cherry Tomaten, Blattspinat, Pinienkerne*  
34.-

*mit gehobeltem schwarzem Trüffel + 15.-*

*mit gebratenen Black Tiger Crevetten + 15.- (3 Stk.)*

## Desserts

### Marinierte Erdbeeren

*Limetten-Basilikum Sorbet*  
12.50

### Tarte Tatin

*Vanille Glacé, Schlagrahm*  
14.50

### Hausgemachter Brownie

*Salted Caramel Glacé, Schlagrahm*  
14.50

### Glacé

*Kalte Lust*  
*Fragen Sie nach unserer Glacé Karte*  
4.50 pro Kugel  
1.50 Schlagrahm

