

Dieses Angebot ist ein Beispiel und variiert nach Angebot und Kreationen

Vorspeisen

*Gemischter Wintersalat mit gerösteten Kürbiskernen
französischem oder italienischem Dressing* 12.50

als Menüsalat 10.50

Knackige Blattsalate 10.50

als Menüsalat 8.50

*Buccafina- Salat mit Wachteleiern, gebratenem Speck,
und Croutons an feinem Senfdressing* 16.50

*Paté von der Entenleber mit Portweingelée
und Toast* 24.50

*Tartar von gebeiztem Fjordlachs
im Röstipasteteli an Dijonsensauce* 18.50

Suppen und Deftiges

*Schaumige Selleriecèmesuppe
mit feinen Bündnerfleischstreifen* 12.50

*Ruebli- Ingwerchèmesuppe
mit Orange parfümiert* 10.50

Saftiges Fleisch

<i>Kross gebratenes Kalbssteak auf Austernpilzragout und Wintergemüse serviert mit breiten Butternudeln</i>	<i>48.-</i>
<i>Bäggli vom Kalbskopf aus dem Wurzelsud an Rieslingsauce und gebratenen kleinen Kartoffeln</i>	<i>32.50</i>
<i>Geschnetzeltes vom Reh an Cognac Wildrahmsauce, hausgemachtes Apfel- Rotkraut und geschwenkten Butterspätzli</i>	<i>44.-</i>
<i>Gebratene Doradenfilets auf Safranrisotto mit Blattspinat an einer Jus von getrockneten Tomaten und Basilikum</i>	<i>36.50</i>
<i>Gebratenes Rinds- Entrecôte (240g) serviert vom Holzbrett mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<i>44.-</i>



Thai Kitchen

*Tom Kha Gai – scharfe Kokosnusssuppe
mit Poulet, frischem Gemüse und Koriander* 12.50 / 18.-

*Tom Kha Gung – scharfe Kokosnusssuppe
mit Crevetten, frischem Gemüse und Koriander* 15.50 / 22.-

*Thai- Fingerfood mit panierten Tiger Prawns,
Samosas und Frühlingsrollen
an Sweet & sour Chilisauce* 24.-

*Thai- Curry von Riesencrevetten und Gemüse
an scharfer Ingwer- Chilisauce
und Basmatireis* 44.-

Vegetarisch

*Tom Kha Phe – scharfe Kokosnusssuppe
mit Pilzen, frischem Gemüse und Koriander* 12.50 / 18.-

*Thai- Curry von Shii Take und Austernpilzen
an scharfer Ingwer- Chilisauce
serviert mit Basmatireis* 32.-