
Starters

<i>Oysters, Creuse de Bretagne No. 2</i>	5.-
<i>Corn cream soup with coriander</i>	16.-
<i>Seasonal mixed green salad</i>	12.-
<i>Mixed green salad with bacon and croutons</i>	14.-
<i>Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons</i>	18.-
<i>Artischokes carpaccio with parmesan</i>	29.-
<i>Snow Crab Salad (NWA21) with avocado and pomegranate</i>	32.-

Classics

<i>Fish upon arrival with grilled vegetables and lemonrisotto</i>	<i>day price</i>
<i>Beef tatar (CH) from fillet, hand-cut with toast or french fries allumettes</i>	36.-/44.-
<i>Sliced veal liver (CH) with Rösti and vegetables</i>	42.-
<i>Sliced veal (CH) Mushroom sauce and Rösti</i>	46.-
<i>Wiener Schnitzel (Veal/CH) with cranberries Pommes allumettes and vegetables</i>	48.-
<i>Dices of beef (Irland) «moutarde de meaux» with Rösti and vegetables</i>	49.-
<i>Kirchenfeldkotelett (CH) «moutarde de meaux» (Smoked pork chop) with Rösti and vegetables</i>	38.-
<i>Pork sausage (CH) with red wine gravy and mashed potatoes</i>	24.-
Finally: <i>Coffee with Bocconico „Dai-Dai“</i>	8.-

We have a small offer for our little guests. We are happy to help.

We ask our guests to notify any allergies or intolerances when ordering. Thank you.

February specialties

Coconut Pineapple soup <i>with lemongrass</i>	18.-
Grilled rock lobster tails (WPO71) <i>on lemon risotto with cherry tomatoes</i>	38.-/48.-
Roasted skree fillet (N) provençal with beurre blanc <i>on market vegetables with potatoes mousseline</i>	45.-
Veal steak (CH) with morel cream sauce <i>with mashed potatoes and market vegetables</i>	52.-
Veal kidneys (CH) with «moutarde de Meaux» <i>with rice and market vegetables</i>	39.-
Roasted breast of guinea fowl (F) with portojus <i>on zucchini risotto with hazelnuts</i>	42.-
Bergamot risotto with peas, cherry tomatoes <i>and parmesan shavings</i>	38.-
Bulgurimbale (vegan) with olives and sun-dried tomatoes <i>on artichoke carpaccio</i>	38.-

Wine of the month

Grüner Veltliner, Smaragd 2017

Frischengruber, Ried Kirnberg

Feiner gelber Apfel unterlegt mit etwas Blütenhonig, ein Hauch von Wiesenkräutern, zart nach Ananas und Mandarinenzesten. Saftig, elegant, balancierte Säurestruktur, Maracuja im Abgang, zitronig im Nachhall, etwas stoffig im Rückgeschmack.

1 dl 10.50

Fl. 68.-

Monte da Peceguina Rosé, Vinho Regional Alentejano 2020

Malhadinha Nova

Das ausdrucksstarke Bukett eröffnet mit würzigem Orangenduft und entwickelt ein liebliches Erdbeeraroma. Kräftige Säure beherrscht den Körper, der Abgang hält lange an. Touriga Nacional, Aragones

1 dl 9.50

Fl. 61.-

Rosso di Montalcino DOC, Ciampoleto 2020

Tenuta San Giorgio, Montalcino

Kleiner Bruder des Brunello di Montalcino mit viel Finesse.

In der Nase Zwetschgenkompott- und Kräuterduft, eleganter Körper, dicht und warm, feinkörnige Tannine, sehr schöner Gesamteindruck.

Sangiovese

1 dl 10.50

Fl. 68.--