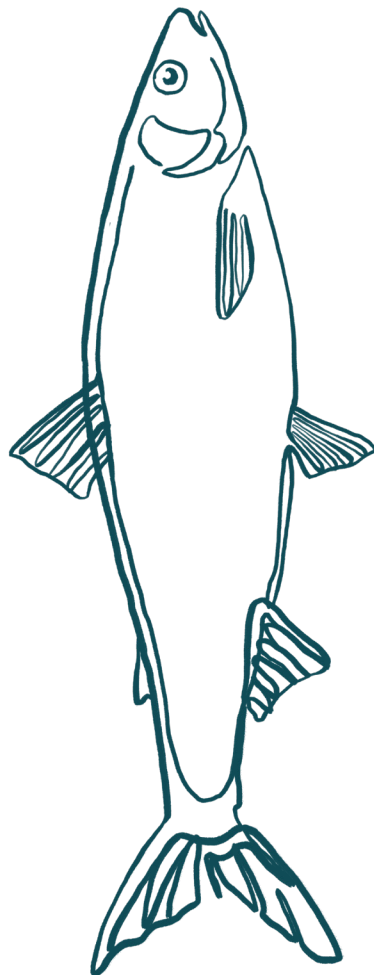


Abig-Empfehlig



Krevetten: VN Zucht Bianchi | Wolfsbarsch: GRC
Snowcrab: CAN | Jakobsmuscheln: JPN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informieren wir gerne auf
Anfrage. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Wein Highlights

Schaum

Prosecco Rosé Brut - DOC

L'Anima di Vergani - Venetien

Glera, Pinot Noir

Lebendig, fruchtig und frisch,
mit edlem Finish.

1dl 11 | 7.5dl 68

Weiss

Corbières Blanc - AOP

Domaine des Deux Clès - Corbières

65% Macabeu, 15% Grenache Blanc,
15% Grenache Gris, 5% Vermentino

Würzige, vom Süden geprägte Frucht, gefolgt
von einem sensationellen Gaumenerlebnis.

1dl 9.5 | 7.5dl 66

Rot

Reserva La Villa Rioja DOCa | 2019

Bodegas Paco Garcia - Rioja

100% Tempranillo

Schönes Purpurrot mit Aromen von Beeren und
Kirschen und einem geschmacksvollen Abgang
dank des Ausbaus im Barrique.

1dl 10 | 7.5dl 69

Gaumenfreuden

Vorspeise | *starter*

Krevettensalat

Pikant | Chorizo | Mango | Brunnenkresse

spicy prawn salad | chorizo | mango | cress

28

Hauptspeise | *main course*

Wolfsbarsch

Ganz | Gemüse-Vinaigrette |

Zucchini | Salzkartoffeln

whole sea bass | vegetable vinaigrette |

courgette | boiled potatoes

49

Schneekrabben-Burger

Panko | Wasabi-Mayo | Gurken | Pommes frites
snow crab burger | panko | wasabi mayo | cucumber |

French fries

39

Jakobsmuscheln

Safran | Fenchel | Tintenfisch-Risotto

scallops | saffron | fennel | squid risotto

46

