

# VEGANES MENÜ

---

Darf es heute vegan sein?

- ★ ★ ★ **kalte Vorspeise**  
geräuchertes Tofucarpaccio  
mit Randen und gepickeltem Gemüse
  
- ★ ★ ★ **Suppe**  
Kokos-Currysuppe
  
- ★ ★ ★ **warme Vorspeise**  
Knusperrolle mit grünen Bohnen  
auf Peperonata und Romescosauce
  
- ★ ★ ★ **Hauptgang**  
Orientalischer Reis mit Linsenbratlingen  
und Minzesauce
  
- ★ ★ ★ **Dessert**  
Kokosglace mit grillierten Ananasscheiben

3 Gänge - Menü: CHF 49.00

4 Gänge - Menü: CHF 59.00

5 Gänge - Menü: CHF 69.00

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

---

### Vorspeisen

Dreierlei von der Riesencrevette  
mit Süppchen, Tatar und gebackener Frühlingsrolle  
an Knoblauchsauce und Kräutern

24.50

Kurz gebratenes Lachsfilet  
auf Risotto mit Limette und Granatapfel, Noilly Prat Sauce

23.50

Marinierter und kurz gebratener Skrei  
mit Senfmayonnaise, kleinem Gemüse und Kräutern

22.50

Carpaccio vom Thunfisch mit Tomaten-Essigsauce,  
Gurke, Nüsse und kleines Gemüse

23.50

Cremiges Süppchen von Krustentieren  
mit Fenchel, und Lachsklösschen

13.50

## UNSERE KLASSIKER

---

### Vorspeisen

Nüsslisalat Bären mit Ei, Croûtons und Speck	15.50
Bunter Tomatensalat mit Romescosauce, Bio-Mozzarella und Basilikumpesto	15.50
Geräuchertes Filet vom Frutiger Stör auf Apfel-Bierrettichsalat und Senfmayonnaise	23.50
Vitello tonnato nach Art des Hauses	23.50

## UNSERE KLASSIKER

---

### Hauptspeisen

Risotto mit getrockneten Tomaten mit Schafskäsecrème und Parmesan	26.50
Cordon bleu vom Schweizer Schweinsnierstück 400g mit Pommes frites und Gemüsevariation	36.00
Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes frites und Gemüsevariation	43.00
Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsevariation	51.50
Hausgemachter Suure Mocke vom Biohof Scheibler mit Kartoffelstampf und Gemüsevariation	48.00
Gebratene Filets von Frutiger Egli mit Zitronensauce, Brotknödelterrine und Gemüsevariation	43.00
Gebratenes Filet vom Alpenzander aus Susten mit Basilikumsauce, Risotto und Gemüsevariation	48.00

# FISCH & MEERESFRÜCHTE

---

## Hauptspeisen

Gebratene Riesencrevetten im Knoblauch-Limettenschaum,  
Spinatroulade und Gemüsemosaik

48.00

Spaghettini mit Knoblauch, Chili und Olivenöl  
mit Meeresfrüchten, Crevetten und Muscheln

38.00

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Romescosauce  
mit Bratkartoffeln und Gemüsevariation

48.00

Gebratenes Lachsfilet auf asiatischem Gemüse  
mit Zitronensauce und Basmatireis

46.00

## TATARKARTE

---

Schweiz	Beefsteak-Tatar mit Kapern & Zwiebeln	33.50
Mexico	Beefsteak-Tatar mit Mais, Guacamole, Sauerrahm & Tequila	34.50
Spanien	Beefsteak-Tatar mit frischem Basilikum, Olivenöl & Wachtelspiegelei	34.50
Schottland	Beefsteak-Tatar Zwiebeln, Kapern & Scotch Whisky	34.50
Italien	Beefsteak-Tatar mit Sardellenfilets, Oliven, Rucola & feinstem Parmesan	34.50
Frankreich	Beefsteak-Tatar verfeinert mit schwarzem Trüffel & Cognac	34.50
Norwegen	Tatar vom Rauchlachs mit Sauerrahm & Lachskaviar	34.50
Griechenland	Vegetarisches-Tatar Antipastigemüse fein gehackt mit Fetakäse & Tomaten	32.50
Ungarn	Beefsteak-Tatar mit marinierter Peperoni	34.50

Alle Tatars werden mit Toastbrot  
und Butter serviert  
Mit Pommes frites +4.50

Extras je + 2.00  
– Sauerrahm – Guacamole  
– Speckstreifen – pochiertes Ei  
Alle Preise in CHF & inkl. MwSt.